# [Glaçage pour gâteau citron/amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322700/1206239512/glacage_pour_gateau_citron_amande.shtml)

# http://1.bp.blogspot.com/-KtKqxDRe0oM/UV_tXzrFpQI/AAAAAAAAXtQ/B0jDMuk278c/s1600/IMG_7396.JPG

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 5 mn **Cuisson :** 1 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :** 150 g de sucre glace  3 cl de jus de citron  quelques gouttes d'arôme d'amande amère  un petit peu de poudre d'amande (facultatif)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Mélangez le tout pendant une minute et [glacer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/72/glacer.shtml) en votre gâteau déja cuit à l'aide d'un pinceau et remettez au four 1 minute pour que le glaçage prenne.  |

 |
|  |
|  |