

Homemade Frosting

Frosting is usually made with egg-whites, powdered sugar and lemon juice. Did you know you can make your own powdered sugar? Here is a trick I discovered.

Put 1/2 cup granulated sugar and 1/2 teaspoon cornstarch in a food mill. Run it until the sugar is fluffy. You will end up with almost 1 cup of powdered sugar!

*Because this recipe contains egg-whites, remember to eat it and cookies frosted with it right away.

1. Beat two egg whites until foamy.
2. Gradually add 2~3 cups powdered sugar and 1 teaspoon lemon juice.

手作りフロスティング

一般的に、家で作るフロスティングの材料は卵白、粉砂糖とレモン汁になります。粉砂糖を自宅で作れるって知っていますか？とても良い技に出会いました。

グラニュー糖を1/2カップとコーンスターチ小さじ1/2をミルに入れ、ふかふかになるまで回す。1カップの粉砂糖が出来上がります。

*卵白が入っているので、フロスティングとフロスティングを使ったクッキーなどをすぐ食べてね。

1. 卵白2個分をミキサーで白っぽくなるまで混ぜます。
2. 固さの様子を見ながら、粉砂糖2~3カップとレモン汁小さじ1杯を少しずつ混ぜます。