

LUKIER DO CIAST



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	10-15 dag
cukier waniliowy	1 OPAKOWANIE
sok z cytryny	1 SZT
woda	2 ŁYŻKI
białko	1 SZT

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

WSYPAĆ DO MISECZKI CUKIER PUDER, CUKIER WANILIOWY I BIAŁKO JAJKA. UCIERAĆ DREWNIANĄ ŁYŻKĄ DO MOMENTU UZYSKANIA GŁADKIEJ MASY. NA KONIEC DODAC SOK Z CYTRYNY, LUKIER NADAJ SIĘ DO CIAST, CIASTECZEK I BABECZEK. LUKIER POWINO SIĘ WYKORZYSTYWAĆ BEZPOŚREDNIO PO WYKONANIU.