
Lukier cytrynowy ucierany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3904 razy.

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

1 żółtko,

sok z 1/2 cytryny

Do miseczki wlać żółtko, wsypać cukier i dodać sok z cytryny. Ucierać dokładnie przez około 15 min. Gotowy lukier powinien mieć konsystencję śmietany. Gdy jest za rzadki, dodać cukru, gdy za gęsty soku z cytryny. Nadmiar lukru można przechowywać w słoiczku w chłodnym miejscu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>