
Lukier z białek do dekoracji pierników i mazurków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3155 razy.

2 białka,

25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru,

1 łyżeczka octu 6% lub soku cytrynowego,

1 dag (1 łyżeczka) mąki ziemniaczanej,

barwnik naturalny (np. z marchwi lub owoców)

Cukier przesiać do miski, dodać białka, ucierać na pulchną, gładką masę. Dodać ocet lub sok cytrynowy i mąkę ziemniaczaną oraz barwnik. Wycisnąć lukier przez tubkę z papieru pergaminowego lub worek foliowy. Ozdabiać nim mazurki lub pierniczki na choinkę.

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