

---

# Lukier z białka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3558 razy.

**BIAŁKO:**

**CUKIER:**

Uwagi: Na 1 białko bierze się 14 dag cukru.

Ubić białko na bardzo sztywną pianę, dodać cukier i ucierać wałkiem na gładką masę. Gdy za gęsty - dodać parę kropli soku cytrynowego.

Małe ciasteczka i pierniki zyskują na wyglądzie, jeśli są polukrowane. Można zrobić lukier z białka i cukru, można z cukru i wody. Biały, podstawowy lukier można zabarwić na różowo, dodając nieco soku z żurawin, na zielono - dodając soku ze szpinaku, dobrze barwi również sok z czarnego bzu. Można też zrobić z kakao lukier czekoladowy.