

Lukier do ciast



Opis wskazówki

Jeżeli chcesz udekorować ciasto idealnie białym lukrem zamiast wody dodaj mleko do cukru :)

Przygotowanie: Cukier wsypujemy do garnka i zalewamy mlekiem. Dokładnie mieszamy gotując na niewielkim ogniu. Naszym celem jest jednolita, jedwabiście gładka polewa. Jeśli nasza masa wychodzi zbyt gęsta, możemy dodać więcej mleka. Gdy konsystencja będzie już idealna, dekorujemy nią nasze wypieki, musimy zrobić to szybko, bo zastyga bardzo szybko :)