



Lukier do pierniczków bez białek

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie

Sok z cytryny wymieszaj z wodą i 300 g cukru pudru. Dokładnie połącz wszystkie składniki, mieszaj tak długo aż uzyskasz jednolitą masę. Możesz dodatkowo dodać kilka kropli olejku zapachowego lub rumu. Jeśli lukier będzie zbyt rzadki, dodaj więcej cukru. Jeśli zbyt gęsty - dodaj sok z cytryny. Lukier gotowy, możesz lukrować pierniczki.

Składniki:

300 g cukru pudru

3 łyżki wody

3 łyżki soku z cytryny (świeżo wyciśniętego)

opcjonalnie odrobina rumu lub olejku waniliowego