





# Lukier cytrynowy

przepisy.pl



## Składniki:

- cukier puder - 250 gramów
- woda - 3 łyżki
- sok z 1 cytryny - 3 łyżki

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Cukier puder przesiej przez sito aby nie miał żadnych grudek.
2. W miseczce wymieszaj wodę i sok z cytryny.
3. Dodawaj partiami cukier puder i ucieraj tak długo, aż masa będzie gładka i lśniąca.
4. Lukier powinien być dość gęsty i lekko transparentny. Gęstość można regulować dodając albo kilka kropli wody, albo trochę cukru pudru.
5. Tak przygotowanym lukrem polej wystudzone ciasto. Możesz je dodatkowo posypać skórką pomarańczową lub płatkami migdałowymi. Odstaw do zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)