

# Snieżnobiały lukier do ciasta

Dodany przez Marzena

## potrzebne mleko i odrobina białka

Aby lukier do ciasta miał śnieżnobiały kolor, rozrób go z gorącym mlekiem, a nie z wodą. Lukier będzie twardszy gdy dodasz do niego odrobinę białka z jajka.

