

# Lukier królewski

## Składniki:

- 2 białka jajka,
- 180 g cukru pudru,
- kilka kropel soku z cytryny.



## Wykonanie:

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubijać przez około 30 sekund, tak by powstała piana, jednak białka nie powinny być ubite na sztywno. Do białek należy dodać cały cukier. Ubijać całość około 20 minut. Na koniec lukier rozetrzeć łyżką. Do lukru można dodać sok z cytryny. Idealny lukier powinien być gładki, śnieżnobiały i pozbawiony grudek.





# Notatki



**L**ubelskie  
*Smakuj życie!*