

LUKIER OWOCOWY

Lukier owocowy będzie królować w moich wypiekach :). Mogłabym jeść go łyżkami, gdyby nie świadomość ile cukru zawiera ten lukier! Więcej nie piszę... sami się przekonajcie ile radości może sprawić dodatek soku owocowego w cukrze :). Polecam również [lukier ze świeżym białkiem](#) do dekoracji pierników i ciasteczek.

P.S. Na zdjęciach obecnie jest lukier malinowy. Jeśli będę miała okazję zrobić lukier z dodatkiem innych owoców, zdjęcia na pewno się pojawią :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- sok z ok 100 g owoców, np. maliny, porzeczki, jagody, truskawki
 - 1 łyżeczka cukru, opcjonalnie
 - 1,5 szkl cukru pudru
 - 1-2 łyżki gorącej wody, opcjonalnie
1. Owoce umieszczamy w małym rondelku i zasypujemy 1 łyżeczką cukru. Gotujemy na małym ogniu, aż owoce się 'rozpaćkają' i puszczą sok. Wyłączamy palnik. Otrzymane puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek/skórek.
 2. Cukier puder przesiewamy. Dodajemy, łyżka po łyżce, sok z owoców. Całość dokładnie mieszamy, aby nie było grudek. Sok dodajemy do momentu otrzymania pożądanej konsystencji.
 3. Jeśli mimo dodania całego soku lukier nadal będzie gęsty, to możemy dodać trochę gorącej wody. Jeśli lukier owocowy wyjdzie za rzadki, dodajemy więcej cukru pudru.

Uwagi:

1. Nie jest konieczne gotowanie owoców, aby uzyskać sok. Można również użyć soku wyciśniętego z owoców.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.