



Jak naturalnie barwić nie tylko jaja?

Barwienie jaj to stały element Wielkanocy, ale oprócz jaj możemy barwić także wypieki. Poniżej kilka pomysłów, jak naturalnie zabarwić lukier, żeby mazurki były jeszcze piękniejsze.

- na różowo - podczas ucierania rozprowadzamy gęsty sok wiśniowy lub sok z buraka;
- na żółto - podczas ucierania dodajemy szczyptę namoczonego w spirytusie szafranu lub kurkumę;
- na zielono - podczas ucierania dodajemy sok wyciśnięty z przegotowanych liści szpinaku;
- na seledynowo - dodajemy białko, w którym przez noc moczyły się surowe ziarenka kawy;
- na niebiesko - doskonale sprawdzi się sok z jagód bądź borówek;

aliant[®]

KALKULATOR DIETETYCZNY