

## Ciasto cytrusowe



**KATARZYNA124**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	30 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	30 dag
<b>margaryna</b>	1/2 kostki
<b>jajko</b>	4
<b>cytryny</b>	2
<b>mandarynki</b>	2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny wyszorować i zetrzeć z nich skórkę i wycisnąć sok. Z mandarynek również wycisnąć sok. Margarynę roztopić. Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i margarynę. Wymieszać. Wlać sok z cytryn i mandarynek i skórkę i wymieszać. Przelac do formy , długiej keksówki i piec ok 45 min w temp 180 stopni lub do suchego patyczka.