

Cytrynowe ciasto



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	35 dag
margaryna	35 dag
cukier	35 da
jaja	6 szt
sok z cytryny	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
Krem:	
mleko	1/2 l
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1i 1/2 łyżki
mąka ziemniaczna	1i 1/2 łyżki
margaryna	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto : Margarynę roztopić , białka ubijamy z cukrem dodajemy żółtka i zimną margarynę , mąkę z proszkiem i sok wyciśnięty z jednej cytryny i wymieszać . Piec w temp : 180 C około 30 minut . Przekroić na 2 części Masa : Z 1/2 mleka odlać szklankę a resztę zagotować . Do zagotowanego mleka dodać cukier i margarynę .Mąkę ziemniaczaną i pszenną wymieszać z mlekiem w szklance i wlać do gorącej masy . Masę zagotować i gorącą przełożyć placki . Wierzch posypać cukrem pudrem .