

Ciasto cytrynowe



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka pełna
mąka	1,5 szklanki
otarta skórka z cytryny	3 szt
sok z cytryny	4 łyżki
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
smietana 18%	1/2 szklanki
lukier	
masło stopione	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis jest an formę keksową średnią. Piekarnik nagrzać do 180 stopni, keksówkę posmarować masłem, wysypać bułką tartą. Mąkę wymieszać z proszkiem i cukrem, dodać roztzrepane jajka i zmiksować. Skórkę, sok i śmietanę wymieszać, dodać do masy. Zmiksować razem. Wylać do formy. Piec aż będzie rumiane. Połączyć lukrem (sok z cytryny+cukier puder). Smacznego!