

Placek z masą cytrynową



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
margaryna	1
cukier	25 dkg
żółtko jajek	3
jajko	1
śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1/2
amoniak	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i amoniakiem, wysiekać z margaryną. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać do mąki. Do mąki dodać też śmietanę i zagnieść ciasto, wyrobić. Podzielić na 3 części i upiec trzy placki. Po upieczeniu i wystudzeniu naponczować naparem z kawy. Placki przełożyć masą cytrynową. Wierzch połać lukrem lub polewą.

Tutaj jest mój przepis na masę cytrynową:

<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/11960/masa-cytrynowa.html>