

Cytrynowy keks



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szklanka + 3 i 0.5 łyżki cukru

1.5 szklanki + 1 łyżka mąki

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

jajko 4

kwaśna śmietana 22% 1/2 szklanki

3.5 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Skórka otarta z 3 cytryn

6 łyżek rozpuszczonego i przestudzonego masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Od dzisiaj jest to moje ulubione ciasto cytrynowe, mocno wilgotne i pachnące latem.

Piekarnik nagrzewamy do 175 C i przygotowujemy foremkę keksową. W misie miksera mieszamy na wolnych obrotach mąkę, cukier oraz proszek do pieczenia. Dodajemy lekko roztrzepane jaja i dalej na wolnych obrotach mieszamy aż do uzyskania gładkiej masy. Łączymy masło ze śmietaną i sokiem z cytryny, ubijamy trzepaczką i dodajemy do misy miksera razem ze skórką cytrynową. Musimy dobrze wymieszać całość. Następnie napełniamy foremkę i pieczemy ok. 60 minut, aż wykałaczka będzie czysta. Wystudzone ciasto pokrywamy, ale niezbyt grubo lukrem cytrynowym

Kawałek słońca na talerzu w taki jesienny mokry dzień. polecam