

placek cytrynowy



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa 2 szklanki

skórka z cytryny 3 szt

cukier puder 25 dag

jajko 3 szt

margaryna 1 kostka

proszek do pieczenia 2 łyżeczki

masa

woda pół litra

cukier kryształ 1,5 szklanki

sok z cytryny 3 szt

żółtko jajek 2 szt

cukier puder 1 łyżka

mąka ziemniaczana 1 łyżka

kisiel cytrynowy 1 szt

cukier puder do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto: zagnieść wszystkie składniki razem ze wcześniej startą skórką z cytryny jeżeli ciasto będzie zbyt klejące należy dodać trochę mąki . ciasto podzielić na 3 części i piec w gorącym piekarniku.masa: wodę zagotować z cukrem.kisiel żółtka, mąkę, i wyciśnięty sok z cytryny dokładnie wymieszać i do gotującej się wody z cukrem wlać szybko mieszając aby nie było grudek. gotować jeszcze chwilę na małym ogniu i przekładać zimne placki.gotowy placek posypać cukrem pudrem.smacznego :)

