

Cytrynowe ciasto



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
cukier	1,75 szklanki
masło	25 dag
cytryna	4 sztuki
jaja	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane składniki są na małą tortownicę. Cytryny należy sparzyć, wycisnąć z nich sok i zetrzeć skórkę. Masło roślinne należy utrzeć z cukrem, żółtkami, mąką i proszkiem do pieczenia. Dodać na koniec skórkę i sok z cytryny. Blachę wysmarować tłuszczem i przelać do niej ciasto. Piec około godziny w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.