

naleźniki biszkoptowe z nutk? cytrynki



IRENAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

m?ka pszenna	3/4 szklanka
?mietana s?odka	1/3 szklanka
jaja	5 szt
cukier drobny	1/2 szklanka
mas?o	1 ?y?ka
sól	1/2 ?y?eczka
skórk? z cytryny - otarta	2 ?y?eczka
t?uszcz do sma?enia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

?ó?tk? utrze? z cukrem do bia?o?ci, doda? przesian? m?k? i wymiesza?. Doda? s?odk? ?mietank?, rozpuszczone mas?o (lub olej) oraz skórk? z cytryny (skórk? mo?na zast?pi? 3 kroplami olejku cytrynowego). Dok?adnie wymiesza? aby nie pozosta?y grudki z m?ki. Z bia?ek ubi? pian? po??czy? z ciastem delikatnie mieszaj?c. Sma?y? na rozgrzanym ma?le (lub innym t?uszczu). Najlepiej mie? dwie patelnie tej samej wielko?ci i drug? stron? sma?y? na drugiej patelni. Nale?y przy?o?y? patelni? do pierwszej i ca?o?? odwróci?, wóczas ?atwiej jest odwróci? nale?nika nie uszkadzaj?c go.

Posypa? cukrem, posmarowa? konfitur? lub pola? ?mietan? wg. gustu i ze smakiem zje??.
Smacznego!

porcja na oko?o 12 szt