

Placek cytrynowy



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
cukier puder	30 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 paczuszka
cytryna	1 szt.
masło	200 gramów
jaja	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier utrzeć z masłem dodając po jednym żółtku, następnie dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Umytą cytrynę zetrzeć na grubej tarce - dodać do ciasta. Ciasto dalej ucierać, na koniec dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy lub keksówki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni, po chwili zwiększyć temperaturę do 180. Piec około 45minut.