# Ciasto korzenne z Grenady

**GRUMKO**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

**gałka muszkatołowa**

**skórka z limonki**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 szklanki przesianej mąki, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 1/8 łyżeczki soli, półtorej szklanki cukru, 1 szklanka niesolonego masła pokrojonego na kawałki, 1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej, pół łyżeczki mielonego cynamonu, półtorej łyżeczki startej skórki z limonki, 1/4 łyżeczki mielonego ziela angielskiego, 3 jajka, pół szklanki mleka.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać piekarnik do 175 stopni. Wysmarować tłuszczem blaszkę o wymiarach 30 x 15 cm. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Utrzeć masło z cukrem na gładką masę. Miksując dodawać po jajku, skórkę z limonki, gałkę, cynamon i ziele angielskie. Dodać mąkę oraz mleko. Wymieszać i przełożyć do blaszki. Piec 75 do 90 minut aż patyczek będzie suchy. Po 10 minutach wyjąć z blaszki i ostudzić na kratce.