

kruchy cytrynowiec



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
masło	15 dkg
cukier	8 dkg
sól szczypta	
masa	
galaretka cytrynowa	2
jogort naturalny	30 dkg
śmietana kremówka	kubeczek
cytryny	2
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z mąki, masła, cukru i soli zagnieść ciasto. wyłóż tortownicę, nakłuj, piec 20 min. w tem. 200°C. galaretki rozpuść w szklance wody, dodaj cukier, wymieszaj z jogurtem. śmietanę ubij, wymieszaj z masą. rozsmaruj na cieście. sparzone cytryny pokrój w plasterki. na patelnię wlej 40 ml wody z rozpuszczonym cukrem, włóż plasterki cytryny, smaź 2 min. ostudź obłóż ciasto.