

Kolorowiec Marysi



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
kisiel cytrynowy	1 opak
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
sól	
jajko	3 szt
cukier	200 g
margaryna	150 g
sok z cytryny	
skórka starta z cytryny	
tłuszcz do formy	
serek homogenizowany	250 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z kisiem, proszkiem do pieczenia, solą. Jajka utrzeć z cukrem, stopniowo dodawać margarynę, mąkę z dodatkami i serek. Na sam koniec dodać sok z cytryny i skórkę, zmiksować. Przełożyć ciasto do wysmarowanej formy. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stop przez 50 minut.