

Masa z cytrynki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryna	3 sztuki
jajko	4 sztuki
masło	25 dag
cukier	20 dag
sok z cytryny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny nakłuwamy wykałaczką na całej powierzchni, gotujemy, odlewając wodę kilkakrotnie. Gdy będą miękkie, odcedzamy i studzimy. Przecieramy dokładnie przez sito. Jajka ubijamy dokładnie na parze z cukrem na pulchną masę, studzimy w zimnej wodzie ciągle mieszając. Masło ucieramy na pianę trzepaczką. Wszystkie składniki łączymy. Możemy dodać do tego odrobinę soku z cytryny.