

Placek cytrynowy



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	180 gram
margaryna	120 gram
cukier puder	80 gram
cytryna	4 szt
jajko	7 szt
cukier	200 gram
smietana 18%	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i 60 gram cukru pudru, zagnieść z margaryną. Rozwałkować, wyłożyć formę i piec 10 minut w temp 200 stopni.

Z cytryn zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Wymieszać z cukrem, jajkami i śmietaną. Masę wylać na ciasto i piec 1 godzinę w temp. 170 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.