

Masa cytrynowa do ciast



MISIABE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
masło	0,5 kostki
cukier waniliowy	1 opakowanie
sok z jednej cytryny	
mleko	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szklankę wody zagotować z masłem i cukrem. Dodać sok z cytryny. Mleko wymieszać z mąką ziemniaczaną i mieszając wlewać do gotującej się masy. Ostudzić. Nadaje się zarówno do przekładania biszkoptu, nałożenia na tarty jak i do wypełnienia babeczek.
Smacznego!!