

Cytrynowe kwadraty



KIXS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynowe kwadraty-kwadratowa foremka 20x20 cm

kruchy spód:

200 g mąki pszennej tortowej

100 g masła

50 g cukru

2-3 łyżki śmietany 18%

wierzch:

2 jajka

150 g cukru

3 niezbyt czubate łyżki mąki ziemniaczanej

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

sok wyciśnięty z 2 dużych cytryn

Wykonanie:

Mąkę wymieszałam ze startym na tarce zimnym masłem oraz z dodatkiem cukru. Na koniec dodałam śmietanę. Wyrobiłam ciasto i ułożyłam je na dnie blaszki wysmarowanej masłem i obsypanej tartą bułką(wykorzystałam dwie keksówki). Piekałam przez ok. 30 minut w 180 stopniach.

Jajka ubiłam z cukrem. Dodałam do nich mąkę, proszek, wymieszałam. na koniec wlałam sok z cytryn. Po wymieszaniu wylałam na wierzch dobrze upieczonych spodów i zapiekałam w 170 stopniach przez ok. pół godziny. Po upieczeniu kroję na kwadraty....