

Babeczki cytrynowe



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11455**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 1 i 1/4 szkl.
- cukier 3/4 szkl.
- margaryna 12,5 dag (pół kostki)
- jajko 3
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- cytryna 1 duża
- dodatkowo: cukier puder do lukru

Sposób przygotowania:

- 1 Miękką margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać stopniowo po jednym żółtku. Zetrzeć skórkę z cytryny i dodać sok z połowy cytryny. Ucierać krótko. Dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, miksować do połączenia składników. Ubić białka na sztywną pianę, dodać do ciasta i wymieszać wszystko delikatnie łyżką. Ciasto wyłożyć do foremek silikonowych. Piec ok. 25 min. w temp. 180 stopni.
Lukier: cukier puder połączyć z sokiem z cytryny, udekorować nim babeczki. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: