

# Ciasto cytrynowe



Autor: **tunaCooking**  
Przepisów: 85 Ocena: 924



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 125g miękkiego masła
- 2 cytryny (skórka)
- 125g cukru
- 3 jajka w temperaturze pokojowej
- 150g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 60g jogurtu greckiego
- lukier:
- sok z cytryny
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Nagrząć piekarnik do 180C.  
W mikserze utrzeć masło z cukrem i startą skórką z cytryn, aż powstanie jasna puszysta masa.  
Dodać pojedynczo jajka. Wmieszać je dokładnie w masę maślaną.  
Dodać jogurt grecki i wymieszać.  
Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.  
Dodać mąkę z proszkiem do masy jajeczno – maślanej.  
Ciasto przełożyć do formy.  
Piec ok 1 godziny, do momentu aż patyczek wbity będzie czysty.  
Wyjąć ciasto z piekarnika i odstawić do schłodzenia.  
Przesiany cukier puder zmieszać z sokiem z cytryny aż powstanie lukier.  
Udekorować ciasto.

## Twoje notatki do przepisu: