

Ciasto cytrynowe



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7261**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g mąki tortowej
- 1/2 szklanka oleju
- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 50 ml soku wyciśniętego z cytryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki skórki z cytryny
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem do uzyskania puszystej, kremowej masy. Następnie ciągle miksując dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, olej, sok z cytryny oraz skórkę ze startej cytryny. (cytrynę zanim zetrzemy należy sparzyć).
- 2 Dno tortownicy o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy tłuszczem i wlewamy gotową masę. Pieczemy 40 min w temperaturze 180 stopni. Po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

*możemy również użyć mniejszej tortownicy wtedy ciasto będzie wyższe, bądź keksówki

Twoje notatki do przepisu: