

Ciasto cytrynowe



Autor: **Monika_Prezentuje**
Przepisów: 45 Ocena: 297

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 250 gr
- margaryna do pieczenia lub masło w temperaturze pokojowej 250 gr
- jajka w temperaturze pokojowej osobno białka i żółtko 5 szt
- sok z cytryny 1 szt
- skorka otarta z cytryny 1 szt
- proszek do pieczenia 3 łyżeczki
- cukier 250 gr
- sok z 0,5 cytryny do lukru
- cukier puder kilka łyżek do lukru
- sól szczypta
- dowolna posypka

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam ze szczyptą soli i połową cukru z przepisu na sztywno i odstawiam. Miękką margarynę lub masło ucieram z drugą połową cukru i dodaję po jednym żółtku ucieram , następnie dodaję sok z cytryny otartą skórkę ,mąkę z proszkiem do pieczenia mieszam i dodaję pianę z białek delikatnie łączę .
- 2 Blaszkę 24 cm wykładam papierem do pieczenia lekko smaruję i wlewam ciasto i piekę w nagrzanym piekarniku na środkowej półce bez termo obiegu ok 45 minut w 180 stopniach ,
- 3 Gdy ciasto się piecze mieszam cukier puder z sokiem z połowy cytryny by wyszedł gęsty lejący lukier.
- 4 Ciepłe ciasto po wyjęciu z piekarnika smaruję lukrem i posypuję dowolną posypką ale może być bez i czekam jak ostygnie i można zajadać. Życzę smacznego i po dokładne instrukcje wykonania zapraszam na film poniżej

Twoje notatki do przepisu: