

kostka "margarita"

Autor: **agafia**Przepisów: **170** Ocena: **1268**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- SKŁADNIKI NA SPÓD:
- pokruszone precle lub krakersy - 2 kubki
- roztopione masło - pół kubka
- brązowy cukier - pół kubka
- SKŁADNIKI MASY LIMONKOWEJ:
- jajka - 4 duże
- cukier - 1,5 kubka
- sok wyciśnięty z limonki - 2/3 kubka
- mąka - 2/3 kubka
- tequila (opcjonalnie) - 3 łyżki
- skórka otarta z jednej limonki

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Formę o wymiarach 22x22 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2 W sporej misce wymieszać pokruszone precle z masłem i cukrem. Mieszką wyłożyć przygotowaną formę, dobrze dociskając. Włożyć na 10 minut do piekarnika.
- 3 W misie miksera wymieszać jajka, cukier, mąkę, tequilę, sok i skórkę z limonki. Wylać na podpieczony spód, włożyć do piekarnika na kolejne 30-35 minut, aż masa się zetnie.
- 4 Wystudzony deser pokroić na kawałki, oprószyć cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: