

Ciasto cytrynowe



Autor: **tysiak**
Przepisów: 23 Ocena: 425



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mąka, 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- cytryny, 2 duże szt.
- jajka, 4 szt.
- masło, 250g
- Migdały - płatki, 120g
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem.
- 2 Dodajemy jajka i mąkę.
- 3 Cytryny sparzamy, ścieramy skórkę na tarce (na drobnych oczkach), wyciskamy z nich sok. Dodajemy do ciasta.
- 4 Migdały siekamy na drobne kawałki. Dodajemy do ciasta.
- 5 Gotową masę przelewamy do formy, pieczemy ok. 45 minut w 180 stopniach.
- 6 Gdy ciasto wystygnie sypimy obficie cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: