

ciasto cytrynowe



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8637**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- 35 dkg mąki pszennej
- 35 dkg cukru
- 35 dkg margaryny
- 6 jajek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 cytryny
- Lukier:
- sok z 1 cytryny
- 1 szkl. cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po jednym jajku. Do utartej masy dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i startą skórkę z 3 cytryn. Wymieszać. Ciasto przełożyć do wyłożonej papierem pergaminowym blaszki. Piec 50 min. w 180 stopniach.
- 2 Lukier: cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, powinien mieć konsystencję gęstej śmietany. Upieczone ciasto polukrować. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: