

Ciasto cytrynowe z żurawiną - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczki sody
- 1 łyżeczki soli
- 1 szklanka śmietany 18 % (kwaśnej)
- 2 łyżki startej skórki z cytryny
- 1 szklanki soku z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka miękkiego masła
- 1 szklanki cukru
- 4 jajka
- 1 szklanki świeżej lub suszonej żurawiny
- SKŁADNIKI NA LUKIER: 1 szklanki soku z cytryny
- 1 szklanka cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, sodą oraz solą. W oddzielnej miseczce łączymy razem śmietanę, sok z cytryny, skórkę z cytryny oraz ekstrakt z wanilii. Do kolejnej miseczki przekładamy masło i ubijamy razem z cukrem na jasną, puszystą masę. Następnie dodajemy po jednym jajku cały czas miksując. Zmniejszamy obroty miksera i wsypujemy suche składniki naprzemiennie z mieszanką śmietany. Łączymy do uzyskania jednolitej konsystencji. Żurawinę lekko obsypujemy mąką i delikatnie dodajemy do ciasta. Formę do ciasta 22 x 12 cm (u mnie keksówka) smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą lub kaszką manną (ja pominęłam tą czynność ponieważ mam foremkę silikonową). Ciasto przekładamy do formy i pieczemy ok. 50-60 min. w temp. 160 C do suchego patyczka. Całkowicie ostudzone polewamy lukrem, który wykonujemy mieszając cukier puder z sokiem z cytryny). Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: