

Cytrynowe ciasto z cukinii



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11249**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 3 szkl.
- sól 1 płaska łyżeczka
- soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- cukier 1 i 1/3 szkl.
- jajko 3 duże
- sok z cytryny 2 łyżki
- skórka starta z 1 dużej cytryny
- olej 1 szkl.
- cukinia starta ze skórką na tarce o średniej wielkości oczek 2 szkl. (ok. 40 dag)
- Lukier:
 - cukier puder 6 łyżek
 - sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 W jednej misce wymieszać suche składniki. W drugiej misce utrzeć trzepaczką jajka z cukrem. Następnie dodać olej, sok i skórkę z cytryny. Utrzeć do połączenia składników. Mokra składniki dodać do suchych i wymieszać do połączenia składników. Dodać startą cukinię i jeszcze raz wszystko wymieszać. Ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem keksówek. Piec w temp. 170 stopni ok. 70-80 min. do tzw. suchego patyczka. Gdyby zaczynało się przypiekać z wierzchu, to należy przykryć je folią aluminiową. Po przestudzeniu ciasto poleć lukrem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: