

# Wilgotne cytrynowe ciasto z cukinią



Autor: **brysska**  
Przepisów: **538** Ocena: **18673**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 3 jajka
- 3/4 kostki margaryny
- 3/4 szklanki cukru
- 1 szklanka maki krupczatki
- 1 szklanka maki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- sok wyciśnięty z połowy cytryny
- skórka otarta z całej cytryny
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 mała cukinia
- Lukier:
  - 1 łyżeczka śmietany 18%
  - 1 łyżeczka soku z cytryny
  - 3/4 szklanki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę roztapiamy. Cukinię trzemy na tarce o grubych oczkach, a następnie odciskamy z niej sok. Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puch.
- 2 Do ubitych jajek dodajemy obydwie mąki i proszek do pieczenia. Miksujemy.
- 3 Następnie dodajemy roztopioną, gorącą margarynę i dalej miksujemy.
- 4 Na końcu dodajemy cukinię z sokiem cytrynowym i skórką cytrynową. Miksujemy.
- 5 Ciasto wylewamy na podłużną blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 12x30 cm. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C przez około 45-50 minut.
- 6 Ciasto po upieczeniu powinno mieć ładny złoto - brązowy kolor. Po upieczeniu studzimy na kratce.
- 7 Robimy lukier: w miseczce mieszamy śmietanę z sokiem z cytryny i cukrem pudrem na jednolitą masę.
- 8 Tak przygotowanym lukrem polewamy jeszcze ciepłe ciasto. Smacznego !!!
- 9 ;-D

10 ;-)))

11 ;-xd

Twoje notatki do przepisu: