

Wilgotne cytrynowe ciasto z cukinią



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18661**

> 6 os. 60 min łatwe tanie

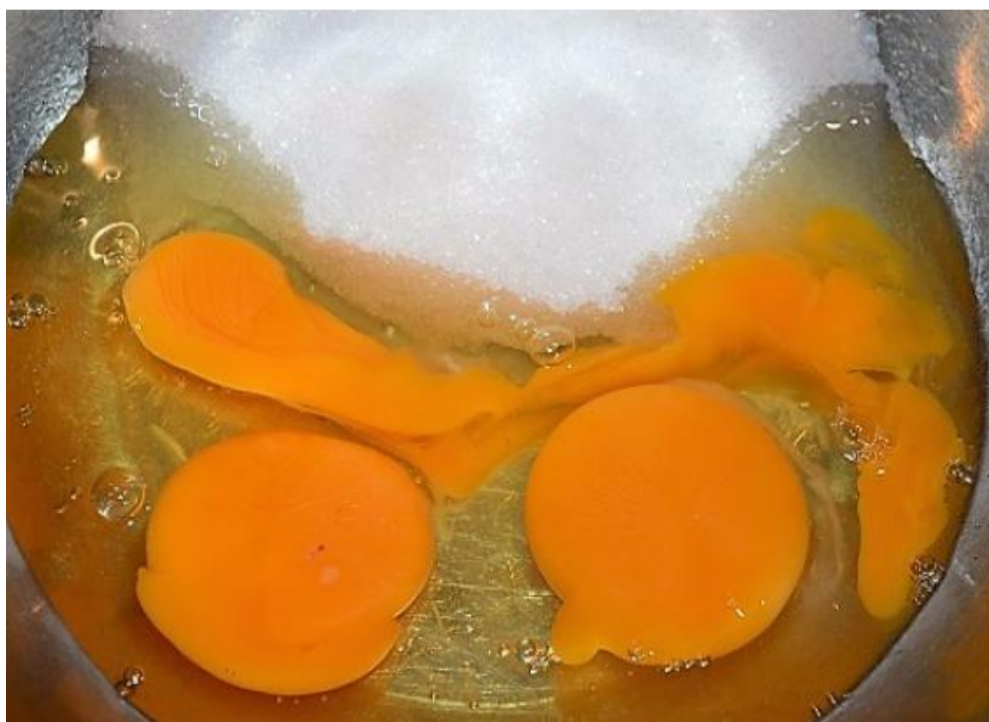


Składniki:

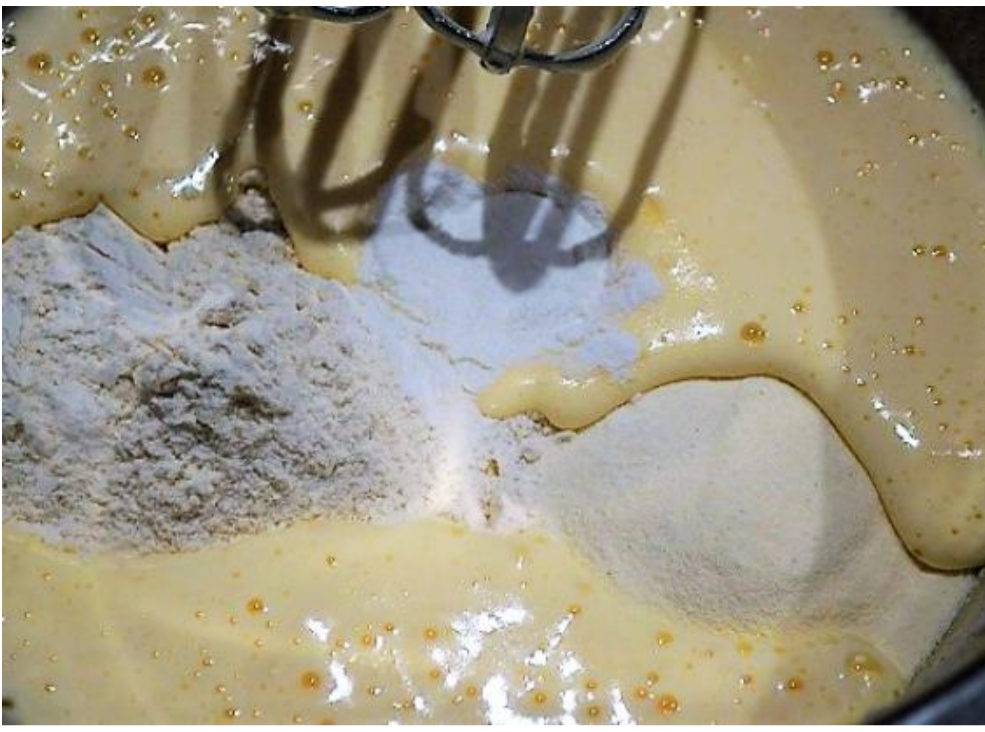
- 3 jajka
- 3/4 kostki margaryny
- 3/4 szklanki cukru
- 1 szklanka maki krupczatki
- 1 szklanka maki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- sok wyciśnięty z połowy cytryny
- skórka otarta z całej cytryny
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 mała cukinia
- Lukier:
 - 1 łyżeczka śmietany 18%
 - 1 łyżeczka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