





ciasto cytrynowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę sparzyć, zetrzeć skórkę na tarce i wycisnąć sok.
2. Skórkę wrzucić do soku i odstawić.
3. Kasię utrzeć dokładnie z cukrem, dodawać po jednym jajku i dobrze ucierać.
4. Dodać połowę mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Cały czas ucierać dodać sok z cytryny ze skórką i drugą część mąki.
5. Przełożyć do foremki wysmarowanej Kasią i wysypanej tartą bułką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajka - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka