





przepisy.pl

## Cytrynowe ciasteczka



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C °C 

### Składniki:

#### ciasto

- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kasia bez laktozy** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka

#### lukier

- cukier puder - 250 gramów
- białko jajka - 1 sztuka
- zielona herbata Matcha w proszku - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier puder i żółtko.
2. Następnie dodaj do ciasta skórkę startą z umytej cytryny i sok z połowy cytryny. Całość wymieszaj.
3. Otrzymane ciasto zagnieć, zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 3-4 mm i wycinaj foremkami ciasteczka. Ciasteczka ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz 10-15 minut w 180 °C.
5. Białko jajka utrzyj, dodając partiami cukier. Gdy otrzymany lukier będzie już gładki i gęsty, odłóż jedną łyżkę do oddzielnej miseczki. Dodaj szczyptę herbaty i wymieszaj. Wystudzone ciasteczka posmaruj najpierw białym lukrem, a następnie udekoruj zielonym. Odstaw do zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)