



przepisy.pl

## Cytrynowe magdalenki z lodami



 45 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 120 gramów
- cukier - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- sos malinowy
- sezonowe owoce
- Carte d'Or Strawberry**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sok z cytryny. Wszystko wymieszaj mikserem. Na koniec dodaj przestudzoną Kasię i wymieszaj.
2. Metalową foremkę do magdalenek o wielkości 7 cm wysmaruj Kasię i obsyp mąką. Do każdego wgłębienia włóż łyżkę ciasta. Odstaw na 10 minut.
3. W tym czasie nagrzej piekarnik do 180 °C. Wstaw foremki z ciasteczkami do piekarnika i piecz 10 minut.
4. Przygotuj małe miseczki. Na dno każdej wlej łyżkę sosu malinowego, włóż dwie kulki lodów truskawkowych Carte d'Or i pokrojone owoce. Deser podawaj z magdalenkami.

---

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)