





przepisy.pl

Cytrynowe magdalenki z lodami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- mąka - 0.6 szklanek
- cukier - 0.3 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- sos malinowy - 1 opakowanie
- sezonowe owoce - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- lody truskawkowe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

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, wymieszaj.
2. Metalową foremkę do magdalenek o wielkości 7cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. Do każdego wgłębienia włóż łyżkę ciasta. Odstaw na 10 minut.
3. W tym czasie nagrzej piekarnik do 180st.C Wstaw foremkę z ciasteczkami do piekarnika i piecz 10 minut.
4. Przygotuj małe miseczki. Na dno każdej wlej łyżkę sosu malinowego, włóż dwie kulki lodów i pokrojone owoce.
5. Podawaj z magdalenkami.

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