



przepisy.pl

Ewa / Przepisy / Cytrynowiec



Składniki:

- 200 g - masła 200 g - cukru pudru 250 g - mąki 1½ łyżeczki - proszku do pieczenia 4 - jajka Do dekoracji lukier skórka z cytryny Masa 2 szklanki - wody 1½ szklanki - cukru sok i skórka z 2 cytryn 2 szt - żółtek 3 łyżki - mąki ziemniaczanej 1 łyżka - wody

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



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem, stopniowo dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i jajka. Upiec trzy placki - na blaszkach o wymiarach 24 x 24 cm (180 st. C, 15 minut, foremki wysmarowane masłem i wysypane bułką tartą). Z cytryn otrzeć skórkę, wycisnąć sok. Wymieszać z żółtkami i mąką ziemniaczaną - tak, by powstała jednolita masa. Czasem trzeba regulować ilość dodawanej mąki - jeżeli cytryny są większe i bardziej soczyste, dodajemy więcej, jeśli mniejsze, mniej. Z wody i cukru ugotować syrop. Do gorącego syropu wlać masę cytrynową, gotować cały czas mieszając (aż zgęstnieje). Jeszcze ciepłą masą przełożyć placki. Wierzch ciasta pokryć lukrem (sok z cytryny i cukier puder - ile zabierze). Udekorować zestawami z cytryny.

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