



Cytrynowa tarta

przepisy.pl

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cytryna - 4 sztuki
- mąka - 400 gramów
- masło - 200 gramów
- cukier puder - 2 szklanki
- żółtko - 1 sztuka
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- jajka - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiekaj z połową masła, dodaj żółtko, 2 łyżki cukru pudru, aromat waniliowy, łyżkę wody i łyżkę oliwy. Zagnieć na jednolite, gładkie ciasto.
2. Rozwałkuj podsypując mąką i wyłóż na blachę. Ponakłuj widelcem i wypełnij suchym ryżem lub fasolą, ładniej się dzięki temu upiecze i będzie płaskie. Piecz piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok.15 minut.
3. W tym czasie przygotuj nadzienie. Dużą miskę ustaw nad garnkiem gotującej się wody i wbij do niej surowe jaja. Dodaj resztę masła, 300g cukru pudru. Ubijaj do momentu aż cukier się rozpuści.
4. Cytryny sparz i zetrzyj z nich skórkę. Sok wyciśnij do szklanki. Dodaj razem ze skórką cytrynową do masy, cały czas ubijając. Gdy zgęstnieje wylej na upieczone ciasto i zapiekaj przez 20 minut w temperaturze 180-200 stopni. Przed podaniem cytrynowe ciasto oprósz pozostałym cukrem pudrem.

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