



przepisy.pl

Cytrynowe ciasto na podwieczerek

 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- mąka tortowa - 3 szklanki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- jajka - 6 sztuk
- cukier - 400 gramów
- starta skórka z cytryny - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- sól - 0.2 łyżeczek
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- masło - 225 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Masło wyciągnij z lodówki i ogrzej do temperatury pokojowej. Mąkę przesiej razem z solą i sodą oczyszczoną. Odstaw.
2. Rozbij jajka i oddziel żółtka od białek. Żółtka utrzyj razem z 1,5 szklanki cukru, masłem, skórką cytrynową i jogurtem. Stopniowo do ucieranej masy dodawaj mieszaninę mąki. Pozostałe białka ubij na sztywną pianę razem ze szczyptą soli.
3. Wymieszaj ostrożnie z resztą składników, aż do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Przygotuj wysmarowana tłuszczem formę babkową i przelej ostrożnie ciasto. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 50-60 minut.
4. Zostaw do ostygnięcia i wyciągnij ciasto z formy delikatnie odwracając ją na drugą stronę. Zetnij spód aby cytrynowa baba mogła stabilnie stać na talerzu. Lekkie cytrynowe ciasto możesz oprószyć cukrem pudrem i podawać na stół.

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