







## Zielone ciasto cytrynowe

przepisy.pl



 25 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 keksówka 10x28 cm

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- duże jajka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mrożony szpinak - 150 gramów
- duża cytryna - 1 sztuka

### lukier

- cukier puder - 150 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź i dokładnie odcisnij na sicie. Kasie roztop w rondelku, lekko przestudź i zmiksuj razem ze szpinakiem.
2. Cytrynę dokładnie umyj. Zetrzyj z niej skórkę (odłóż pod przykryciem) i wyciśnij sok. Jajka ubij z cukrem na puch.
3. Do ubitych jajek dodaj, ciągle miksując masę szpinakową i połowę soku z cytryny.
4. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, dodaj do przygotowanej masy delikatnie mieszając.
5. Ciasto przełóż do formy keksowej o wymiarach 10x28 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 st.C około 40 minut.
6. Cukier puder utrzyj z 2-3 łyżkami soku na gładki, gęsty lukier. Jeśli trzeba dodaj odrobinę wody. Wymieszaj ze startą skórką z cytryny. Gotowym lukrem polej ciasto.

---

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)