

Placek cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smaczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka tortowa - 35 dag
- cukier - 35 dag
- masło roślinne - 25 dag
- proszek do pieczenia - 3 łyżka(i)
- jaja - 6 szt.
- cytryny - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1.



Masło ucierać z cukrem stopniowo dodając po jajku. Podczas ucierania po trochu wlewać sok wycisnięty z dwóch cytryn. Można również dodać skórkę utartą wcześniej. Na końcu wsypać mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wszystko starannie zmiksować. Przełożyć ciasto do tortownicy, piec około 30 min w średnio nagrzanym piekarniku (170-180stopni)