

ANIA STARMACH

Cytrynowiec Ani

Co kupić?

CIASTO

- 200g mąki
- 200g roztopionego masła
- 200g cukru
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka soku z cytryny
- skórka otarta z 1 cytryny

LUKIER

- 100g cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny

Jak przygotować?

1. Jajka utrzyj z cukrem, najlepiej przy użyciu miksera/roboty kuchennego.
2. Do masy jajecznej dodaj resztę składników, wymieszaj/miksuj przez kilka minut.
3. Masę przełóż do małej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (u mnie 22cm, im większa tortownica tym niższe będzie ciasto).
4. Piecz 45 minut w temperaturze 180 stopni, program „góra dół”, bez termoobiegu.
5. Sprawdź czy ciasto jest gotowe metodą „na patyczek”.
6. Wszystkie składniki na lukier wymieszaj.
7. Upieczone ciasto cytrynowe lekko ostudź, wyjmij z formy i polej lukrem. Smacznego! :)