

## www.SztukaKulinarna.pl

### Cytrynowe

ilość porcji **12** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	mąka pszenna	
2	szklanka	cukier	
25	dkg	tłuszczu	
3	szt	jajko	
2	łyżeczki	proszek do pieczenia	
5	szt	cytryna	
1	opakowanie	cukier waniliowy	

Przepis Cytryny sparzyć, otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Tłuszcz utrzeć z połową cukru, dorzucić jaja - utrzeć i wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem - zmiksować. Wyłożyć ciasto do tortownicy 32 cm średnicy i piec w temperaturze 175°C ok. 45 min. na złoty kolor. Upieczone wyjąć i gorące ponakłuwać mocno widelcem, posypać resztą cukru wymieszaną z otartą skórką i równo nasaczyć sokiem. Składniki

2 szkl. mąki, 2 szkl. cukru, 25 dkg tłuszczu, 3 jaja, 5 cytryn, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy.