

www.SztukaKulinarna.pl

Legumina cytrynowa lub pomarańczowa

ilość porcji **6** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	szt	jajko	
1	szt	cytryna	
1	szklanka	cukier	
1	łyżeczki	mąka ziemniaczana	

Przepis Cytrynę lub pomarańczę ugotować w wodzie tak, aby słomką można było przebić skórkę. Utrzeć ją na tarce, odrzucając pestki, wsypać szklankę cukru i trzeć w donicy, dodać po jednym 10 żółtek i małą łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Masę uciera się przez 0.5 h, dopóki nie będzie biała i gęsta jak śmietana. Następnie dodać ubitą pianę z białek, ostrożnie mieszać łyżką i wylać na półmisek, wysmarowany masłem. Wstawić na kwadrans do ciepłego pieca, uważając, by się nie przypiekła. Składniki

10 jaj,1 cytryna lub pomarańcza,1 szkl. cukru,łyżeczka mąki ziemniaczanej.