

Złociste ciasto cytrynowe

Dość tradycyjne danie. Ciasto cytrynowe nie jest zbyt trudne do przygotowania i idealnie pasuje jako dodatek do kawy czy herbaty, szczególnie w towarzystwie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut (w tym 45 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

100 g margaryny do pieczenia
150 g cukru
2 jajka
180 g mąki
1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
3/4 szklanki mleka

Lukier

65 g cukru pudru
2 łyżeczki skórki otartej z cytryny
2–3 łyżki soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Utrzeć tłuszcz z cukrem w misce. Dodać jajka. Ubić. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Wlać mleko. Utrzeć.
- 2) Wlać ciasto do nasmarowanej formy. Piec około 45 minut w temperaturze 180°C. Przełożyć na metalową kratkę i przestudzić.
- 3) Wymieszać składniki lukru. Połączyć lukrem jeszcze ciepłe ciasto albo posypać cukrem pudrem po wystygnięciu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera 165 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 28 mg cholesterolu, 125 mg sodu, 23 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka