

ciasto cytrynkowe

Przepis dodany przez użytkownika gocha73



pyszne ciasto

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo skomplikowane

Potrzebne składniki:

- ciasto - 1
- masa - 1
- lukier - 1

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto

Margarynę roztopić i wystudzić

Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać po 1 żółtku cały czas ubijając. Następnie dodać Mąkę z proszkiem, skórkę z cytryn i na końcu roztopioną margarynę. Wymieszać wszystko dokładnie.

Piec około 35 min. Po wystudzeniu ciasto przeciąć na pół

Masa

Odlać 1/2 szklanki mleka, a pozostałą ilość zagotować.

Do gorącego mleka dodać cukier i masło

Mąkę i mąkę ziemniaczaną wymieszać w pół szklanki mleka i wlać do gorącej masy.

Masę pogotować do zgęstnienia.

Gorącą masą przełożyć placki.

Na wierzchu polać lukrem

Lukier

sok połączyć z cukrem ucierać do uzyskania płynnej masy