

Ciasto cytrynowe:

Składniki:

- 200 g masła
- 1 szkl. cukru
- 6 jajek
- 1 kieliszek wódki
- 2,5 szkl. mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki oliwy
- szczypta soli

Lukier:

- 0,5 soku z cytryny
- 0,5 szkl. cukru pudru

Przygotowanie:

Masło utrzeć z cukrem, dodając stopniowo 6 łyżek. Następnie dodać skórkę otartą z cytryny i sok z cytryny, wódkę, mąkę tortową, proszek do pieczenia, oliwę i sól. Delikatnie wymieszać. Dodać pianę z białek. Przełożyć do wąskiej blaszki (wysmarowaną masłem i bułką tartą). Piec w temperaturze 180-190 stopniach C przez około 40 minut. Wyłożyć z formy i polać lukrem z cytryny.

