

## Ciasto cytrusowe

### Składniki:

260 g białek z jajek (około 7 jajek)

10 g cukru

220 g mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

75 g masła

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Skórka otarta z cytryny

3 łyżki soku z cytryny

### Lukier:

4-5 łyżek cukru pudru

3 łyżki soku z pomarańczy



### Wykonanie:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Następnie, cały czas ubijając mikserem, dodajemy stopniowo cukier. Kiedy zrobi nam się lśniąca piana dodajemy skórkę oraz sok z cytryny, ekstrakt waniliowy i rozpuszczone, ostudzone masło.

Teraz przyszedł czas na mąkę i proszek do pieczenia (połączmy sobie proszek z mąką). Małymi porcjami dodajemy do masy i delikatnie ręcznie mieszamy. Keksówkę o wymiarach około 30 cm x 12 cm wykładamy papierem do pieczenia, przelewamy do niej naszą masę i pieczemy około 40-45min w temperaturze 170°C. Dla pewności sprawdzimy patyczkiem czy ciasto się upiekło.

Na koniec robimy lukier. Do rondelka wlewamy sok z pomarańczy, możemy dodać trochę soku z cytryny, wtedy będzie fajnie kwaskowaty i podgrzewamy na bardzo małym ogniu, cały czas mieszając dodajemy cukier puder. Dodajemy tyle cukru, żeby lukier był płynny i dał się łatwo rozprowadzić po cieście. Ciasto możemy udekorować skórką z pomarańczy.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

