

Ciasto cytrynowe z makiem

Ingrédients

- 3 jajka
- 170g cukru
- 65g soku z cytryny
- 200g maki T55
- 6g proszku do pieczenia
- 50g masła
- 60g płynnej mietany całkowitej
- 20g nasion maku
- 30g soku z cytryny
- 20g cukru pudru
- 20g soku z cytryny

Préparation

1. Pocięcie cytryny i maku, klasyk, który zawsze się sprawdza!
2. Rozgrzej piekarnik do 160°C.
3. Roztop masło, a następnie zostaw do ostygnięcia.
4. Wymieszaj cukier ze skórkami.
5. Dodaj jajka, a następnie sok z cytryny.
6. Dodaj przesiane maki i proszek do pieczenia, a następnie dodaj schłodzone masło i mietanę, mieszaj całość po każdym dodaniu.
7. Na koniec dodaj nasiona maku.
8. Wlej ciasto do formy, narysuj cienką linię z masłem na środku ciasta, a następnie piecz przez 55 minut.
9. Wymieszaj oba składniki, a następnie naszczep ciasto syropem zaraz po wyjściu z piekarnika.
10. Poczekaj, aż ciasto ostygnie przed wyjściem go z formy.
11. Wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny.
12. Polej lukrem ciasto ukośnie na krótko.
13. Pozwól, aby stało się, a następnie, jeśli chcesz, udekoruj kilkoma skórkami cytryny i nasionami maku, zanim się rozkoszujesz!