





Cytrynowe cygaretki z białek

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

białka z jajek - 4 szt.

mąka tortowa - 1 szklanka

cukier puder - 2/3 szklanka

sok z cytryny - 1 łyżka

masło - 10 dag

ekstrakt cytrynowy - 0,5 łyżeczka

jogurt lub śmietana gęsta - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Cygaretki to pyszne i chrupiące rureczki, które są pysznym dodatkiem do popołudniowej kawy lub wspaniałą przekąską na długie jesienne wieczory.

Poza walorami smakowymi to dobry sposób na wykorzystanie białek pozostałych po innych wypiekach.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło z cukrem pudrem i śmietaną utrzeć do białości.

Nie przerywając ubijania dodawać stopniowo po 1 białku. Następnie dodać przesianą mąkę, sok z cytryny i aromat. Miksować do czasu aż ciasto stanie się lśniące i gładkie.

KROK 2: Na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce łyżką nakładać porcje ciasta i cienko rozsmarować tworząc koła o średnicy 7-8 cm. (na blaszce jednorazowo najlepiej robić po 3-4 sztuki)

KROK 3: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 5 minut. Gdy brzegi krążków zaczną się złocić, wyjąć blaszkę z piekarnika i szybko za pomocą noża lub łopatki zdjąć po jednym placuszku. Jeszcze gorące zawijać na ołówek, docisnąć dłonią i jeszcze ciepłe szybko zsunąć z ołówka.