Rożki cytrynowe

smakujmy

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- masło - 25 dag
- cukier - 20 dag
- jajka - 4 szt.
- mąka - 20 dag
- proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
- sok z cytryny - 1/2 szt.

lukier: -

- żółtko - 1 szt.
- cukier puder - trochę
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- kolorowa posypka - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z cukrem, dodawać na przemian jajka i mąkę zmieszaną z proszkiem, a na koniec kwasek cytrynowy. Ciasto wylać ma blaszkę, piec w temp. 170 st. C. Wystudzone ciasto polać lukrem i posypać perełkami cukrowymi. Gdy lukier zaschnie wykrawać szklanką księżyce.