



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 na blaszkę, piec w temp. 170 st. C. Wystudzone ciasto poleć lukrem i posypać perełkami cukrowymi. Gdy lukier zaschnie wykrawać szklanką księżycę.