



babeczki cytrynowe

Autor: Kamila O

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę, wsypujemy stopniowo cukier i cukier waniliowy. Miksujemy dalej, następnie dodajemy po 1 jajku, następnie wlewamy stopniowo olej, dodajemy skórkę startą z cytryny oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i kisiel w proszku. Dokładnie miksujemy, by składniki dobrze się połączyły. Ciasto przekładamy do foremek na babeczki i wstawiamy do nagrzanego do 180stC piekarnika. Pieczemy ok 20 minut. Wystudzone babeczki smarujemy lukrem

mąka pszenna-2,5 szkl,

proszek do pieczenia - 2 łyżeczki,

margaryna - 25 dag,

cukier - 3/4 szkl,

cukier waniliowy - 2 łyżeczki,

jajka- 6 szt,

olej - 7 łyżek,

skórka otarta z 1 cytryny,

kisiel cytrynowy w proszku - 2 op,

LUKIER:,

cukier puder - 7 łyżek,

sok z cytryny - 2 łyżki,

gorąca woda - 1 łyżka