



Ciasto limonkowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybkie i łatwe ciasto. Jest lekkie, idealne na letnie dni. Ci, którzy nie liczą kalorii, mogą je przyozdobić ubitą śmietanką Łaciata i plasterkiem limonki.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastaw piekarnik na 190 stopni C. W misce zmiksuj żółtka, słodzone skondensowane mleko i sok z limonki.

Krok 2

Na dnie blachy do pieczenia ułóż ciastka. Wlej przygotowane ciasto z limonki. Przykryj folią aluminiową.

Krok 3

Włóż do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piecz przez ok. 15 min. Pozostaw do ostygnięcia. Schłodzoną śmietankę Łaciata ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru. Ciasto podajemy z ubitą śmietanką Łaciata.

Składniki

5 żółtek

1 opakowanie ciastek zbożowych

1 skondensowane mleko

1/2 szklanki soku z limonki

Dodatkowo

250 ml Śmietanki Łaciatej 36%

łyżka cukru pudru