



Batoniki cytrynowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Kruche ciasto:

W małym garnku albo na patelni rozpuść masło, podgrzewając je na małym ogniu. Gdy się rozpuści zdejmij z ognia i odstaw na bok aby przestygło. Do miski przesiej mąkę, cukier i sól, wymieszaj, następnie wlej wystudzone masło. Wymieszaj i zagnieć do połączenia składników, czyli aż pojawią się grudki. To bardzo kruche ciasto, więc podczas zagniatania pozostaje sypkie. Gdy ciasto zbije się w grudki, przełóż na do prostokątnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównaj powierzchnię lekko dociskając. Nakłuj z wierzchu widelcem. Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 175 stopni, piecz przez ok 20 minut aż nabierze jasnobrązowego koloru. Gotowe ciasto wyjmij z piekarnika.

Masa cytrynowa:

Cukier przełóż do blendera (malaksera), dodaj skórkę z cytryny i zblenduj. Skórka powinna zostać rozdrobiona a cukier nabrać lekko żółtego koloru. Dzięki temu batoniki nabiorą intensywnego cytrynowego aromatu. Przełóż zblendowany cukier do miski, dodaj 8 całych jajek oraz sok z cytryny. Za pomocą trzepaczki (ubijaczki) wymieszaj do połączenia składników. Gotową masę cytrynową przelej na jeszcze ciepły spód i wstaw do piekarnika. Piecz przez 25 minut w tej samej temperaturze. Po wyjęciu masa nie będzie całkowicie ścięta, tak ma być - stężeje w lodówce. Gotowe ciasto wyjmij, wystudź całkowicie a następnie wstaw do lodówki na 2-3 godziny. Schłodzone ciasto wyjmij ostrożnie z formy, oprósz cukrem pudrem i pokrój na mniejsze kawałki (batoniki). Smacznego!

Składniki:

Kruche ciasto:

360 g mąki pszennej tortowej typ 400

0,5 łyżeczki soli

50 g cukru pudru

170 g masła łąciate

Masa cytrynowa:

450 g białego cukru

skórka starta z 3 cytryn BIO

200 ml soku z cytryny (świeżo wyciśniętego)

8 dużych jajek

forma do pieczenia o wymiarach ok 22 x 33 cm