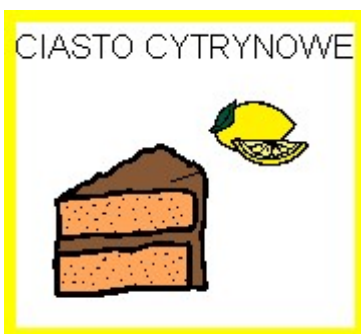




SKŁADANIKI:

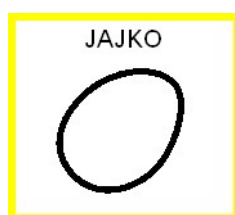
1



1



4



2



1



1



PRZEPIS:



i



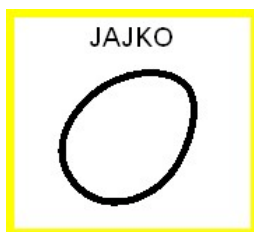
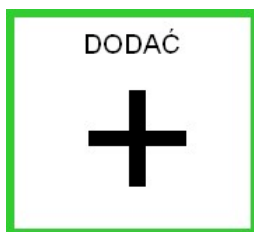
.



z



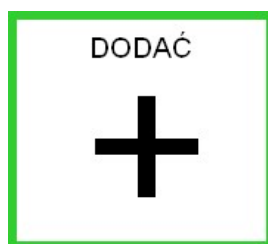
.



i



.



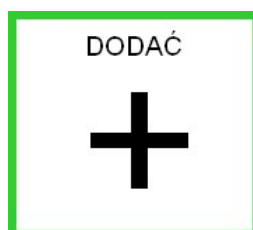
1



i



.



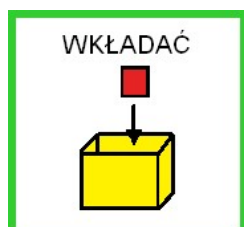
1



i



.



.



W 180 STOPNIACH.

CIASTO CYTRYNOWE

1 kostka margaryny

1 szklanka cukru

4 jajka

2 szklanki mąki

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

1 cytryna

Skórkę zetrzeć i wycisnąć sok. Margarynę utrzeć z cukrem i pojedynczo dodawanymi jajkami. Dodać 1 szklankę mąki i proszek. Wszystko wymieszać. Dodać sok ze skórką i drugą szklanką mąki. Wymieszać. Włożyć do foremki 20x30 cm. Piec 40 minut w 180 stopniach.