

Błyskawiczne ciasto cytrynowe z polewą czekoladową

Składniki:

Składniki na ciasto:

- ☐ 1 opakowanie ciasta o smaku cytrynowym BEZGLUTEN
- ☐ 6 żółtek
- ☐ 200g oleju lub masła
- ☐ 100ml wody
- ☐ 160g cukru

- ☐ 2 łyżki masła

Do dekoracji: skórka cytrynowa

Składniki na polewę:

- ☐ 2 łyżki cukru
- ☐ 2 łyżki kakao lub karobu
- ☐ 5 łyżek mleka

Przygotowanie

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. W tym czasie żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy olej, wodę, całość mieszamy. Wsypujemy zawartość torebki i ponownie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Przekładamy do formy i wkładamy do piekarnika na ok. 40 minut.

Przygotowujemy polewę. Masło podgrzewamy w rondelku z cukrem, kakao oraz mlekiem. Mieszamy do uzyskania gładkiej masy. Gorącą polewą dekorujemy ciasto, posypujemy skórką z cytryny i gotowe!