

Bílé citrónové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

1924 kalorií , **3 g** cukrů , **86 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/bile-citronove-rezy>

Příprava

Všechny suché přísady smícháme v míse. Přidáme vlažné mléko, rozpuštěné vlahé máslo, vejce, těsto zpracujeme a vyválíme 3 stejné pláty. Upečeme každý zvlášť v troubě dorůžova asi při 180°C. V horkovzdušné troubě je výhodou, že je lze upéci najednou a ušetříme čas, pouze plechy občas přendáme. Její příprava se stala po letech mnohem snadnější. Je to hodně starý a levný recept. Upečené pláty necháme vychladnout a plníme krémem či marmeládou. Vršek polijeme citronovou polevou. Necháme naležet.

▣ Tip k receptu

Je možno vršek moučníku i polít čokoládou a do těsta přidávám trochu vanilkového cukru. Vidličkou můžeme polevu rýhami přizdobit.



Ingredience

- 15 dkg hrubé mouky
- 15 dkg hladké mouky
- 2 lžíce cukru moučky
- 10 dkg másla
- 1-2 vejce
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 3-4 lžíce mléka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník