

Citrónovo-makový chlebič

Cesto:

150 g mäkkého masla
120 g práškového cukru
3 vajička
štipka soli
šťava z jedného citróna
220 g polohrubej múky
1 čl jedlej sóda
3 PL maku

Poleva:

100 g práškového cukru
šťava z jedného citróna

Postup:

Postupujeme presne podľa zoznamu ingrediencií - najprv si vymiešame maslo s cukrom, potom pridáme vajcia, soľ a citrónovú šťavu. Po premiešaní pridáme múku so sódou bikarbónou a na záver zamiešame mak.

Toto množstvo je vhodné na bochníkovú formu, výsledný zákusok aj vyzerá o čosi zaujímavejšie ako klasické rezy.

Pečieme na 180°C cca. 25-35 minút (záleží od rúry a použitej formy).

Po vychladnutí prelejeme polevou, ktorú sme získali vymiešaním citrónovej šťavy a cukru.

Dobru chuť!

