

Citronový chlebíček

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

120 g	máslo
2 ks	vejce
1 a ¼ hrnku	cukr krupice
1 a ½ hrnku	hladká mouka
1/2 lžičky	jedlá soda
1/2 lžičky	prášek do pečiva
špetka	sůl
1/2 hrnku	mléko
1 ks	větší citron



Postup přípravy

V míse rozmícháme máslo s jedním hrnkem cukru. Postupně zašleháme vejce, jedno po druhém. Do jiné mísy prosejeme mouku se sodou, práškem do pečiva a solí. Polovinu směsi přimícháme k máslu s cukrem a vejci. Poté přilijeme mléko a vmícháme. Přidáme druhou polovinu suché směsi a také nastrouhanou kůru z jednoho citronu. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy (ideální je forma na biskupský chlebíček či na hřbet). Pečeme na 160°C přibližně 45 minut, dokud se při zapíchnutí špejle na ni těsto již nelepí. Mezitím si v menší misce smícháme šťávu z jednoho citronu společně s ¼ hrnkem cukru. Jakmile chlebíček vyndáme z trouby, polijeme celý povrch citronovým glazé a necháme vsáknout a vychladnout.