LINDA BEN

Sítrónubökubitar



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Sítrónubökubitar.
Dásamlega góðir sítrónubökubitar sem þú átt alveg örugglega eftir að elska.
Uppskriftin er gömul amerísk klassík og eitthvað sem allir þekkja þar undir nafninu Lemon Bars en ég átti það alltaf eftir að smakka þessa ljúffengu sítrónukökubita.
Þessir sítrónubökubitar eru alveg unaðslega góðir, botninn er stökkur og “flaky” eins er sagt í Bandaríkjunum en sítrónulagið er mjúkt og safaríkt.
Það er upplagt að gera þessa köku áður en lagt er af stað í útilegu, taka hana þá með í formi sem er með áföstu loki svo kakan fari ekki út um allt á ferðalaginu. Kökuformið getur þú keypt hér.

Sítrónubökubitar

- 230 g brætt smjör
- 300 g hveiti
- ½ tsk salt
- 70 g flórsykur
- 4 egg
- 400 g sykur
- 5 msk sítrónusafi

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C og undir+yfir hita.
2. Smyrjið kökuform 36 x 23 cm eða sambærilegt (ýttu hér fyrir formið sem ég mæli með). Klæðið það botninn með smjörpappír.
3. Blandið saman hveiti, bræddu smjöri, salti og flórsykri með gaffli (hrærið aðeins þar til allt hefur samlagast) pressið deigið í botninn á forminu og bakið í u.þ.b. 20 mín eða þar til brúnirnar eru byrjaðar að brúnast örlítið.
4. Blandið saman eggjum, sykri og sítrónusafa þar til allt hefur samlagast.
5. Þegar botninn er tilbúinn hellið þá eggjablöndunni yfir hann og bakið í 15 mín. Takið svo álpappír, leggið yfir kökuna svo hún brúnist ekki of mikið í ofninum og bakið áfram í 45 mín.
6. Látið kökuna kólna fullkomlega, setjið hana inn í ísskáp þegar hún er búin að ná stofuhita til að kæla hana alveg. Sigtið flórsykri yfir og skerið í bita á meðan hún er köld.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.