BAKA

Citronrutor

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Härligt sötsyrliga citronrutor som man inte kan få nog av. Dessa ska serveras kalla, pudrade med florsocker.

INGREDIENSER

4 dl vetemjöl
1 dl strösocker
220 g smör
1 st äggula
Fyllning:
0,5 dl vetemjöl
4,5 dl strösocker
1,5 dl citronsaft
4 st ägg
florsocker att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader. Smörj en rektangulär bakform och täck botten med bakplåtspapper. Blanda samman mjöl och socker med smöret tills du får en smulig massa, tillsätt ägget och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen jämt i formen. Grädda mitt i ugnen i 20-22 minuter. Låt svalna innan du brer på fyllningen.

2. Gör fyllningen under tiden som kakan svalnar: Blanda socker och mjöl i en skål och vispa ned ägg och citronsaft. Fortsätt att vispa till du får en slät smet.

3. Bred fyllningen på bottnen och grädda i ytterligare 18-20 minuter.

4. Ta ut och låt svalna helt innan du skär kakan i rutor i önskad storlek. Pudra över florsocker. De smakar allra godast när de fått kallna ordentligt i kylskåpet.