

## Omlós citromos piskóta

### Hozzávalók:

- 1 citrom leve, héja
- 150g olvasztott margarin
- 150g cukor
- 180g **Mester Süteményliszt**
- 6g sütőpor
- 3 db tojás
- 1 csipet só

### Elkészítés:

A tojásokat a cukorral és a citromhéjjal világosra keverjük, míg sűrű nem lesz.

Hozzáadjuk a citrom levét és a margarint. A lisztben elkeverjük a sütőport és a masszához adjuk.

Alaposan összedolgozzuk.

Előmelegített sütőben 175 fokon megsütjük kb. 30-35 percig.