

Лимонный пирог

2009-12-02 00:40:32



Я ярая поклонница лимонной выпечки, а этот пирог вне конкуренции!
Тесто тает во рту, а начинка похожа на нежнейший пудинг!

Нам понадобится: Для начинки: Лимон – 5 шт.

Сахар – 250 г

Масло сливочное – 60 г

Яйца – 5 шт.

Крахмал – 1 ст. ложка

Для теста:

Мука – 250 г

Масло (маргарин) – 120 г

Сахар – 100 г

Желток – 1 шт.

Соль – 1 щепотка

Тесто: Муку просеиваем с разрыхлителем и солью, смешиваем с сахаром и размягченным маргарином, растираем руками в крошку.

Добавляем желток и перемешиваем, постепенно вливаем холодную воду (примерно 1-2 столовых ложки). Воды должно быть столько, чтобы тесто стало пластичным. Убираем на полчаса в холодильник.



Готовим вместе с Нямой

Лимонный пирог

Начинка: С двух лимонов, на мелкой терке натираем лимонную цедру, со всех лимонов отжимаем сок.

В лимонном соке, на сколько это возможно, растворяем сахар.

Добавляем яйца, цедру, сливочное масло.

Крахмал разводим в небольшом количестве воды и добавляем в лимонную смесь. Всё хорошо перемешиваем.



Тесто раскатываем и перекладываем в разъёмную форму, формируя бортики.

Заливаем туда начинку и слегка загибаем бортики, но учтите, что начинка прилично поднимется!



Ставим пирог в духовку, разогретую до температуры 180°C на 35-40 минут.

Готовность лучше определять, слегка качнув форму с пирогом: готовая начинка не должна "колыхаться".



Готовим вместе с Нямой

Лимонный пирог

Кстати, лимоны хороши во всём, они не только очень вкусные, в них просто кладезь витаминов, помогающих нашему организму! А также лимоны помогают нам похудеть, ведь не секрет, что фруктовые кислоты расщепляют жиры. [Лимонная диета](#) совсем не сложная - никаких изнуряющих голодовок, обязательно попробуйте этот вкусный способ улучшить своё здоровье и внешний вид!

Приятного чаепития!!!

© www.njama.ru