

Творожно-лимонная запеканка

2011-12-21 17:48:45



Я не могу устоять перед лимонной выпечкой, это что-то невероятное... для меня лимонный аромат - это самый настоящий аромат праздника!

Нам понадобится:

- 1 пачка жирного творога (200-250г)
- половинка лимона (цедра и сок)
- 1 яйцо
- 0,5 ст. сахара
- сода на кончике ножа (гасим лимонным соком)
- 2 ст.л. просеянной муки
- сахарная пудра для присыпки

С половины лимона натираем цедру и выжимаем сок.

В блендере растираем яйцо с сахаром, добавляем творог и хорошо взбиваем. Добавляем оставшиеся ингредиенты и смешиваем до однородности.

Кстати, творожная запеканка, как и [картофельная запеканка](#), не осядет, если не открывать духовку раньше времени - это закон.

Выкладываем творожную массу в смазанную маслом форму и ставим в разогретую до 180°C духовку на 25-30 минут.



Готовим вместе с Нямой

Творожно-лимонная запеканка

Вынимаем, слегка охлаждаем и присыпаем сахарной пудрой.

По желанию можно добавить в блюдо орехи, изюм, пряности и т.п. А также столовую ложечку лимонного ликёра.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru