

Простой пирог с лимоном

Ингредиенты

- мука 1,5 стакана
- яйца 2 штуки
- сметана 0,75 стакана
- сахар 0,33 стакана
- сливочное масло 70 грамм
- цедра лимона 1 штука
- сок лимона 0,5 штуки
- разрыхлитель 1 ч.л

Способ приготовления рецепта простой пирог с лимоном

- Разобьем два яйца в удобную глубокую пиалу. Добавим к яйцам сахар и слегка перемешаем смесь венчиком. Введем в смесь сметану и размягченное сливочное масло. Теперь перемешаем смесь более тщательно, стараясь избавиться от масляных комочков. Тщательно моем лимон и вытираем насухо. Снимаем цедру лимона при помощи мелкой терки. Трем кожуру до тех пор, пока не останется только один белый слой. Вводим цедру в тесто. Разрезаем лимон пополам и выжимаем сок из половинки лимона прямо в тесто. Добавляем в пиалу чайную ложку разрыхлителя и вводим муку. Замешиваем полужидкое тесто. В заранее приготовленную форму для выпекания при помощи силиконовой лопатки выливаем тесто и разравниваем его. Отправляем форму с лимонным тестом в заранее разогретую до 170 °С духовку и выпекаем пирог в течение 30 минут. Ждем полного остывания, а затем извлекаем его из формы. Подаем лимонный пирог к чаю или кофе, украсив сахарной пудрой. Готово!