ЛИМОННЫЙ ПИРОГ НА ЙОГУРТЕ

Понадобится:

лимоны - 3 штуки
яйца - 3 штуки
сливочное масло - 100 граммов
сахарная пудра - 150 граммов
мука - 300 граммов
натуральный йогурт от Одесского Гормолзавода - 100 граммов
разрыхлитель - 1/2 чайной ложки
мак - 2 столовые ложки

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов.
Помой лимоны и сними с них цедру и выдави из них сок.
Сливочное масло растопи в сотейнике и остуди.
затем взбей яйца с сахарной пудрой с помощью миксера или веньчика.
Небольшими порциями, просеивая через сито добавь муку и

разрыхлитель.
Добавь натуральный йогурт, цедру и лимонный сок.
Всыпь мак и хорошо все перемешай.
Влей тесто в застеленную пергаментом форму для кекса и запекай в духовке 40-45 минут.

Пока пирог печется сделай конфи из лимонов.
Для этого понадобится - 1-2 лимона.
Сахар 220 граммов и в половину меньше воды.
Лимоны нарежь слайсами.
В сотейнике залей сахар водой и увари до состояния густого сиропа.
Выложи в кипящий сироп лимоны и вари еще 15 минут.

Сделай глазурь для пирога. Для этого миксером взбей белки двух яиц и 150 граммов сахарной пудры.
Остывший пирог полей глазурью и выложи на нее лимоны конфи.
Пирог получается очень нежным внутри и румяным снаружи.
Приятного аппетита!

www.sifood.com.ua - Лимонный пирог на йогурте