



# Лимонный пирог

“ Свежесть лимона в мягком и воздушном пироге! Добавьте свежую нотку, положив несколько листиков мяты на кусочки, готовые к подаче. ”

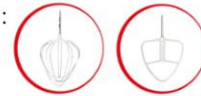
Для: 6 человек

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 45 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



## Ингредиенты

## Приготовление

1 целый лимон

3 яйца

175 г сахара

Соль

100 мл молока

200 г муки

1 ст. л. химического  
разрыхлителя теста

80 г растопленного сливочного  
масла

**1-** Вымойте лимон, а затем, используя картофелечистку или нож для чистки цитрусовых, мелко натрите цедру. Выдавите из него сок.

**2-** В миску из нержавеющей стали с венчиком и крышкой положите яйца, сахар, цедру и соль. Включите прибор на скорости 1 и увеличивайте до скорости 3 в течение 1 минуты.

**3-** Добавьте молоко и лимонный сок, затем снова перемешайте, пока смесь не станет однородной.

**4-** Замените венчик на насадку для взбивания и запустите Wizzo на скорости 3. Добавьте муку, разрыхлитель и масло и перемешивайте в течение 1 минуты.

**5-** Залейте тесто в форму для пирога и выпекайте около 45 минут в духовке, предварительно нагретой до 180 °С.

*Проколите ножом для проверки готовности. Если лезвие выходит чистым, пирог готов!*