Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лимонный пирог

25 декабря 2014 14:58 · https://open-cook.ru/recipes/limonnyj-pirog-1



Это обычный лимонный пирог, очень простой и легкий в приготовлении. Подходит как для будничного чаепития, так и для праздников. Имеет легкую и воздушную текстуру и насыщенный лимонный вкус. Бесконечно нежный и безумно вкусный! Если вы хотите побаловать себя и любимых людей домашней выпечкой, но не располагаете временем или просто не хотите возиться на кухне, то этот вариант для вас. И еще я расскажу вам как сделать обычный пирог праздничным и нарядным :)

Подходит как для формы диаметром 20 см, так и для формы с диаметром 26-28 см, просто в последнем случае ваш пирог будет тонким и выпекание займет меньше времени.

Этот волшебный рецепт я нашла вот здесь.

Итак, на 1 пирог:

- 113 гр сливочного масла комнатной температуры
- 113 гр сахара
- 113 гр муки
- 2 яйца
- 1 ч.л. разрыхлителя
- мелкая цедра 1/2 лимона
- 1 ст.л. лимонного сока

Для лимонного сиропа:

- 56-60 гр сахара
- 2-3 ст.л. лимонного сока

В глубокой миске взбить сливочное масло с сахаром.



По одному добавить яйца, хорошенько взбивая после каждого.



Добавить лимонную цедру и сок, немножко взбить или просто перемешать.



Муку смешать с разрыхлителем и добавить в тесто. Взбить на низкой скорости до однородного состояния или аккуратно перемешать лопаткой или ложкой.



Форму смазать маслом и выложить в нее тесто, разровнять.



Отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 25-30 минут, если у вас форма 20 см и на 10-15, если диаметр формы 26-28 см. На готовность проверить зубочисткой, воткнув ее в середину, если вышла сухой, значит, пирог готов.



Для сиропа в маленькую кастрюльку/сотейник/ковшик или сковороду всыпать сахар и влить лимонный сок. Варить на медленном огне до растворения сахара. Пирог проткнуть в нескольких (во многих) местах зубочисткой или вилкой, полить сиропом, чтобы он равномерно покрыл пирог, тогда он станет блестящим.



Дать пирогу впитать сироп, это займет минут 5-10.



Можно подавать как горячим. так и холодным. В качестве украшения можно взять готовый трафарет или сделать его самим, например, вырезать в листе бумаги цветочки или елочки или еще что-нибудь. Положить трафарет на пирог и просеять сверху сахарную пудру, тогда получится красивый узор. Просто, но приятно. Обычно, такие манипуляции нравятся деткам.



Приятного аппетита!



Комментарии: 3



Виктория # 16:34 15.01.2015

Получился очень нежный, вкусный и ароматный. Спасибо за рецепт :)



Ирина # 22:16 29.01.2015

У меня вечно не ладится с десертами, то пригорит, то не допеку, то просто невкусно. Решила попытать счастье с лимонным пирогом. Он получился просто фантастически вкусным!!! Очень просто, быстро и вкусно ! Всей семьей понравился. Никогда не писала комментариев, но этот пирог вселил надежду, что я еще что-то могу! Спасибо за рецепт))



Елена # 18:14 20.07.2016

Попробывала сделать! Вместо пирога в формочки для кексов залила тесто! Получилось безумно вкусно)))) спасибо за рецепт!!!