



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 венчика.

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 полейте глазурью и выложите на нее лимоны конфи.

Пирог получается очень нежным внутри и румяным снаружи.

Приятного аппетита!