

## Пирог с лимонной заливкой

Автор: Мухаббат  
22.09.2011 07:18 -

---



*Песочное тесто и заливка с кисло-сладким освежающим вкусом делает этот пирог привлекательным даже для тех, кто не слишком любит сладкое.*

## **Пирог с лимонной заливкой**

Автор: Мухаббат  
22.09.2011 07:18 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

#### ***тесто:***

**200 гр. маргарина**

**150 гр. сахара**

**250-300 гр. муки**

#### ***заливка:***

**2 яйца**

**2 лимона**

**1 стакан сахара**

## Пирог с лимонной заливкой

Автор: Мухаббат  
22.09.2011 07:18 -

---

**2 ст.л. муки**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

*Приготовить тесто.* Для этого просеять муку в миску (лучше сначала 1 стакан) и натереть маргарин через терку. Помять руками и постепенно добавить сахар. Тесто должно быть мягким, но не липнуть к рукам. При необходимости добавить муку. Раскатать тесто скалкой и выложить в смазанную маслом разъемную форму (у меня с разъемным дном) сделав невысокие бортики. Проколоть тесто вилкой и запечь в духовке при 180\* в течение 20 минут (до легкой румяности).

Пока печется корж, *приготовить заливку.* С лимонов снять цедру (если любите интенсивный лимонный вкус, то с 2-х лимонов, если нет, цедры одного лимона будет достаточно) и выжать сок с двух лимонов. Яйца взбить в чашке с сахаром, добавить лимонный сок и цедру, и ввести муку. Все хорошенько перемешать.

Достать корж, вылить заливку и поставить в духовку при той же температуре до загустения и румяности заливки.

Вынуть пирог, дать остыть. Пирог можно украсить дольками лимона, предварительно

## Пирог с лимонной заливкой

Автор: Мухаббат  
22.09.2011 07:18 -

---

обмакнув их в сахар.

{comments on}