פאי לימון

רכיבים

- כפות מרגרינה קרה
- כפות סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 1/2 כפית תמצית וניל
- כוס קמח לבן
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- 1/2 1/2 כוס מיץ לימון
- כף קליפת תפוז
- כפות קמח לבן
- 3/4 3/4 כפית אבקת אפייה
- קורט מלח
- ביצה
- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. להקציף יחד מרגרינה וסוכר, להוסיף ביצה וניל לאחר מכן מוסיפים קמח, עד ליצירת בצק. לרדד לגודל התבנית.
2. להקציף טוב את הביצים. להוסיף סוכר ולהקציף. להוסיף את שאר המצרכים.
3. להעביר לתבנית ולאפות בחום בינוני במשך 20-25 דקות. לצנן.
4. להקציף את החלבונים ולהוסיף סוכר בהדרגה ולאחר מכן את הוניל.
5. להזליף מעל ולאפות בחום גבוה במשך 2 דק', עד להשחמה.

60 דקות

8 servings 8