

Пирог "Витаминный"



Что нужно:

- сок 4 лимонов;
- песочное тесто - 1 пачка (500 г);
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто и укладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Тщательно смешиваем растопленное сливочное масло, сок лимонов, сахарную пудру, яйца и выливаем полученную смесь в форму;
3. Выпекаем 30 минут при 200 градусах;
4. Затем убираем на ночь в холодильник.