Пирог "Воздушный лимончик"

Что нужно:

- сок 4 лимонов;
- кукурузная мука - 1 стакан;
- молоко - 2 стакана;
- сахар - 1 стакан;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Доводим молоко до кипения и вливаем в муку, перемешиваем пока тесто не станет густым;
2. Всыпаем в тесто 1 ст. л. сахара, лимонный сок, желтки и вымешиваем;
3. Выкладываем наше тесто в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
4. Взбиваем белки с оставшимся сахаром и покрываем получившейся массой наше тесто;
5. Выпекаем 20 минут при 220 градусах.