

کیک کاسترد لیمویی

دسر کیک کاسترد لیمویی از دو بخش کیک و کاسترد تشکیل شده است.



دسر کیک کاسترد لیمویی از دو بخش کیک و کاسترد تشکیل شده است.

مواد لازم:

تخم مرغ بزرگ: سه عدد؛ سفیده و زرده جدا شود.

شکر: نصف پیمانه

آرد: 2 قاشق غذاخوری

پوست رنده شده لیمو: سه قاشق غذاخوری

آب لیموی تازه: یک چهارم پیمانه

شیر: یک پیمانه

نمک: یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه:

• فر را از قبل روی حرارت 350 درجه تنظیم کنید.

• درون کتری مقداری آب ریخته جوش آورید.

• درون ظرف‌های مورد نظر برای دسر را کمی چرب کنید.

• درون کاسه بزرگی، زرده‌های تخم مرغ و شکر را آنقدر هم بزنید تا به رنگ روشن درآیند.

• آرد و پوست لیمو را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید.

• آب لیمو را نیز به تدریج به مخلوط فوق اضافه کرده و هم بزنید، سپس شیر را به مخلوط اضافه کنید.

• سفیده تخم مرغ را با نمک خوب با هم مخلوط کنید.

• مخلوط سفیده را به آرامی درون مخلوط لیمو - تخم مرغ وارد کنید.

• مخلوط را درون ظرف‌های مورد نظر که از قبل آماده شده بریزید و آن‌ها را درون ظرف پخت قرار داده و ظرف را تا نیمه، آب

جوش بریزید و آن را درون فر قرار دهید.

• پودینگ‌ها را آنقدر حرارت دهید تا روی آن‌ها پف کند و به رنگ قهوه‌ای کم رنگ درآید. (مدت 20-25 دقیقه برای این کار

کافی است).