

## دسر لیمویی

پوست رنده شده لیمو، عطر و طعم خوبی به این دسر داده است.



پوست رنده شده لیمو، عطر و طعم خوبی به این دسر داده است.

### مواد لازم:

آرد سفید: دو و یک چهارم پیمانه

پودر قند: نصف پیمانه

کره: یک پیمانه، در دمای اتاق نرم شود.

تخم مرغ: 4 عدد

شکر: یک و نیم پیمانه

آب لیمو: نصف پیمانه

پوست رنده شده لیمو: یک قاشق غذاخوری

### دستور تهیه:

&#8226; فر را روی حرارت 175 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

&#8226; تنها دو پیمانه از آرد را با پودر قند مخلوط کنید.

&#8226; کره نرم شده را به آن اضافه کنید و آن‌ها را خوب با هم مخلوط کنید.

&#8226; مخلوط را درون یک قالب پخت به شکل مستطیل بریزید و به مدت 20 دقیقه یا تا زمانی که قهوه‌ای رنگ شود، درون فر حرارت دهید.

&#8226; تخم مرغ، شکر، مابقی آرد، آب و پوست رنده شده لیمو را با هم مخلوط کرده و آن‌ها را روی دسر پخته شده بریزید.

&#8226; آن‌ها را به مدت 20 دقیقه دیگر حرارت دهید.

&#8226; به محض این که دسر خنک شد مابقی شکر را روی آن بریزید.

&#8226; دسر آماده شده را به 32 تکه مربع شکل تقسیم کرده و میل کنید.