



בית החלמה ליוולדות

— פכוח אפאשיק אפיוני אלא —

פאי לימון - חלבי

הבצק הינו פריך ומתוק ויכול להוות בסיס לסוגי פאי שונים, כשאפשר לשחק עם המילוי.

לבצק:

300 גר' קמח

200 גר' חמאה

100 גר' אבקת סוכר

3 חלמונים

הכנת הבצק:

שימי במעבד מזון את כל החומרים עד לקבלת בצק פירורי. הוסיפי שלושה חלמונים והמשיכי לערבב עד לקבלת בצק אחיד. עטפי את הבצק והניחי במקרר לחצי שעה. שמני תבנית פאי ורדדי את הבצק, חוררי ואפי כעשר דקות ב-180 מעלות.

למילוי:

כוס סוכר

3 לימונים

3 ביצים שלמות

4 חלמונים

125 גר' חמאה

הכנת המילוי:

סחטי את הלימונים וגרדי את הקליפה. הניחי במחבת את כל החומרים עם מחצית מכמות החמאה וערבבי על אש קטנה עד שהסוכר נמס. הוסיפי את החמאה הנותרת והמשיכי לערבב עד שהתערובת מסמיכה. הסירי מהאש והמשיכי לערבב עוד קצת עד שהתערובת מתקררת.

צקי את התערובת על הבצק האפוי למחצה ואפי כ 5-8 דקות בחום של 230 מעלות עד להשחמת הבצק.

בתיאבון!

