

# Λεμονόπιτα απο την Αρετή Βαρδάκα και το «Bon appetit»

!

Υλικά

3 λεμόνια μεσαίου μεγέθους, (ακέρωτα, βιολογικά)

300 γρ. ζάχαρη

6 αυγά

400 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα στο μούλτι σε σκόνη

1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ

Για το σιρόπι

χυμός 2 λεμονιών και το ξύσμα από 1 λεμόνι

50 γρ. ζάχαρη

Μερίδες 10

Προετοιμασία 1 ώρα και 15΄

Ψήσιμο 50΄

## **Διαδικασία**

Πλένουμε καλά τα λεμόνια και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό (ολόκληρα, μαζί με τη φλούδα). Τα βράζουμε σε χαμηλή

φωτιά για 1 ώρα περίπου έως ότου μαλακώσουν. Τα βγάζουμε από την κατσαρόλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα τεμαχίζουμε και αφαιρούμε τα κουκούτσια. Τα ρίχνουμε στο μπλέντερ μαζί με 100 γρ. από τη ζάχαρη και τα πολτοποιούμε. Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν πολύ καλά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε λίγη-λίγη την αμυγδαλόσκονη και το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας ελαφρώς με το μίξερ ή με μια ελαστική σπάτουλα, έως ότου ενσωματωθούν. Ενώνουμε αυτό το μείγμα με τον πουρέ λεμονιού ανακατεύοντας.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170<sup>o</sup> C. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα διαμέτρου 23 εκ. και ρίχνουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε στο φούρνο για 50 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει για μισή ώρα και ξεφορμάρουμε με πολλή προσοχή. Το τοποθετούμε σε μια πιατέλα και ετοιμάζουμε το σιρόπι.

Σιρόπι: Βάζουμε το χυμό, τη ζάχαρη και το ξύσμα σε μία κατσαρόλα και την τοποθετούμε στη φωτιά. Όταν η ζάχαρη λιώσει και αρχίσει το μείγμα να βράζει, κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.

Σερβίρισμα: Πριν σερβίρουμε πασπαλίζουμε κάθε κομμάτι με άχνη ζάχαρη και περιχύνουμε με λίγο από το σιρόπι.

### **Συμβουλή**

Όταν αγοράζουμε λεμόνια, αποφεύγουμε τα κερωμένα (τα οποία κατά κανόνα είναι εισαγόμενα). Είναι προτιμότερο να διαλέγουμε ακέρωτους καρπούς και μάλιστα βιολογικής γεωργίας.

πηγή : Yahoo

<https://www.facebook.com/notes/areti-vardaka/%CE%BB%CE%B5%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CF%8C%CF%80%CE%B9%CF%84%CE%B1->

[%CE%B1%CF%80%CE%BF-%CF%84%CE%BF-yahoo/10152064829463565](#)