

Αρωματική και ζουμερή λεμονόπιτα (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 500 γρ φύλλα κρούστας
- 300 ml γιαούρτι
- 4 αυγά
- 200 γρ ζάχαρη
- 200 ml σπορέλαιο
- Χυμό από 2 λεμόνια
- Ξύσμα απο 1 λεμόνι
- 1 κουταλιά μπέικιν
- Σιρόπι
- 250 γρ ζάχαρη
- 500 ml νερό
- 2 κουταλιές μέλι
- Χυμό από 1 λεμόνι
- 2 βανίλιες

https://youtu.be/ITp15_-05tA

Οδηγίες

1. Απλώνουμε τα φύλλα για 3 ώρες να ξεραθούν.
2. Βάζουμε να βράσουν το νερό με την ζάχαρη.
3. Αφήνουμε για 5 λεπτά από την στιγμή που θα αρχίσουν να κοχλάζουν.
4. Κατεβάζουμε από την φωτιά και αρωματίζουμε με τις βανίλιες τον χυμό λεμονιού και το μέλι.

5. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν.
6. Προσθέτουμε το σπορέλαιο, τον χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε.
7. Ενσωματώνουμε το γιαούρτι, το μπέικιν και το ξύσμα λεμονιού.
8. Σπάμε τα φύλλα στο μείγμα και ανακατεύουμε.
9. Το απλώνουμε σε ταψί 38x32 εκατοστά και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει.
10. Όσο το γλυκό είναι καυτό σιροπιάζουμε με κρύο σιρόπι.
11. Σερβίρουμε μετά από 12 ώρες.

<https://foodaholics.gr/recipe/aromatiki-kai-zoumeri-lemonopita/>