



60 минут



000 ккал; БЖУ 00/00/00 (на 100 г)



1070 г (все блюдо)



Предварительно разморозьте ...

Ингредиенты:

яйца, сахар, апельсин, лайм,
масло сливочное, йогурт, мука,
разрыхлитель, корица.

Меренга:

белок, сахар



1

Духовку разогрейте до 160 °С. Взбейте яйца с сахаром в пену. Натрите цедру лайма. Сливочное масло растопите. Добавьте цедру и масло к яичной смеси. Перемешайте.



2

Добавьте муку, корицу и разрыхлитель и перемешайте



3

Снимите цедру с апельсина. Нарежьте тонкой соломкой. Проварите в сахарном сиропе. Выжмите сок апельсина и лайма. Проварите его с сахаром (2 ст. л), процедите.



4

Подавайте пирог с цедрой и цитрусовым сиропом.