



# Лимонные пирожные

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins  
Время 10 Mins  
приготовления  
штук 8  
прибор CombiSteamer V6000  
PowerSteam с 2022 года

с листьями чая «Эрл Грей»

## Тесто

50 г сливочного масла, мягкого  
100 г сахара  
1 яйцо  
1 щепотка соли  
200 г сметаны  
150 г муки  
2 ч. л. разрыхлителя  
1 необработанный лимон, тертая цедра  
2 ст. л. сушеных листьев чая  
«Эрл Грей»

## Цукаты из лимонной цедры

1 необработанный лимон  
60 г сахара  
500 мл воды

## Глазурь

½ пластинки желатина  
50 г белого шоколада  
½ лимона, только сок





1 ст. л. жирных сливок

½ ч. л. сахара

## Тесто

---

Хорошо перемешать венчиком сливочное масло, сахар, яйцо, соль и сметану в миске. Смешать муку и разрыхлитель и тщательно вмешать в смесь. Добавить цедру лимона и чайные листья.

Вылить тесто в формочки для маффинов.

## Выпекание

---

Выпекать маффины на закаленном стеклянном лотке на среднем уровне в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 200 °С в течение 10 минут.

Дать остыть после выпечки.

## Цукаты из лимонной цедры

---

Очистить лимон от цедры и выжать сок.

В небольшой сковороде довести до кипения сахар и воду, добавить цедру и сок и на среднем огне уварить до консистенции сиропа.

Слить жидкость, дать стечь цедре и выложить на бумагу для выпечки.

## Глазурь

---

Замочить желатин в холодной воде.

Нагреть шоколад, лимонный сок, сливки и сахар в небольшой сковороде на слабом огне.

Выдавить желатин, добавить и размешать до полного растворения. Отставить глазурь в сторону.

## Украшение

---

Смазать пирожные глазурью, сверху выложить цукаты из лимонной цедры.

## Шаги приготовления

---

**Интенсивный теплый воздух с увлажнением 200 °С в течение 10 Mins**

## Аксессуары

---

Стеклянный лоток закаленный

8—10 формочек для маффинов из силикона или бумаги

