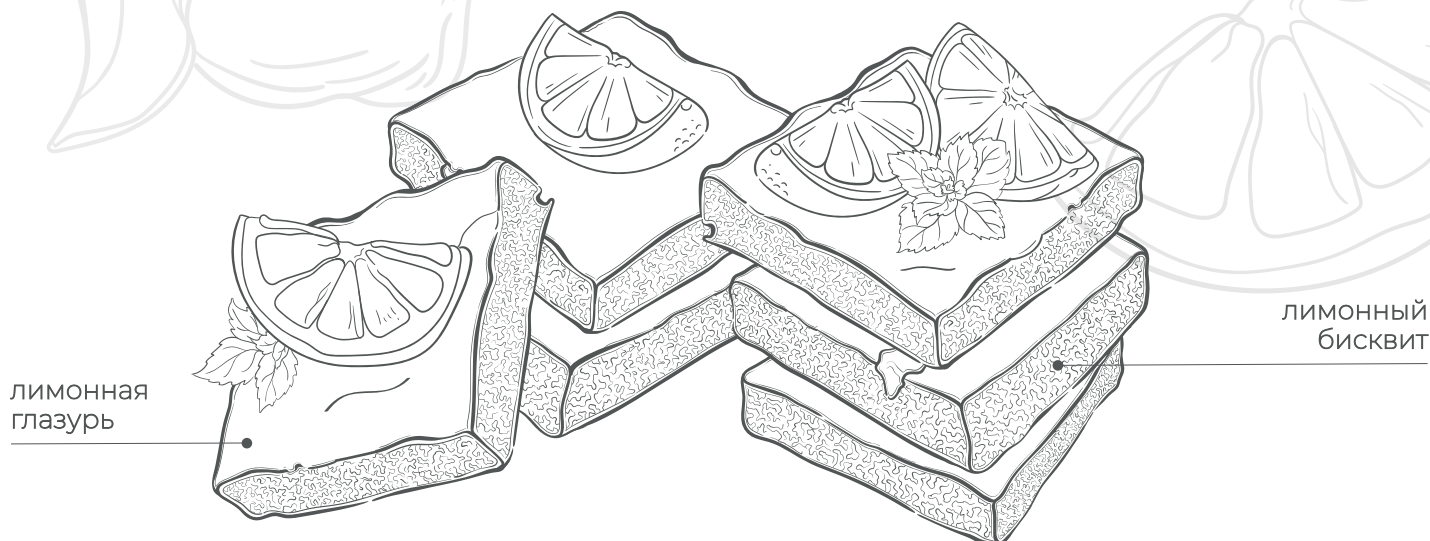


# ЛИМОННЫЙ БРАУНИ



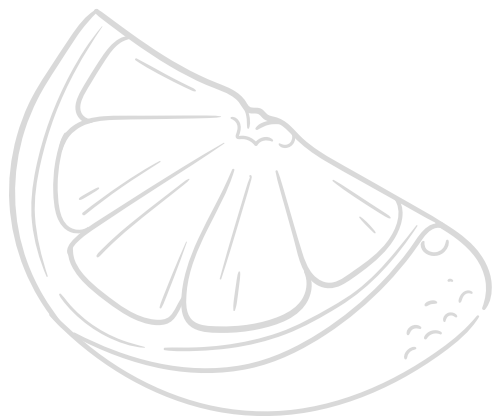
## ИНГРЕДИЕНТЫ (на рамку 20x20 см)

### 1. Лимонный бисквит

180 г сахар  
185 г сливочное масло 82,5%  
110 г яйца  
45 г лимонный сок  
150 г мука  
15 г кукурузный крахмал  
Лимонная цедра

## ТЕХНОЛОГИЯ

Смешать сахар с цедрой лимона и оставить на 1-2 минуты. Яйца комнатной температуры взбить миксером, постепенно добавляя сахар и увеличивая обороты до максимума. Взбить в белую пышную массу. Сливочное масло растопить в микроволновке или на водяной бане. Добавить в тесто растопленное сливочное масло и лимонный сок. В конце добавить в лимонное тесто смесь муки и крахмала. Вымесить тесто до однородности. Металлическую рамку обернуть фольгой. Выложить готовое тесто в рамку. Отпекать в заранее разогретой духовке до 175С в течение 20 минут до готовности на сухую деревянную шпажку. Готовый лимонный брауни достать из рамки и остудить до комнатной температуры.



## 2. Лимонная глазурь

100 г сахарная пудра  
24 г лимонный сок

Смешать лимонный сок с сахарной пудрой до гладкой однородной консистенции.

## СБОРКА

На остывший брауни сверху нанести лимонную глазурь в центр. Помогая себе лопаткой, разровнять лимонную глазурь по поверхности десерта. Брауни с глазурью убрать в холодильник на 30 минут для стабилизации глазури. Готовый десерт разрезать на квадраты и хранить в закрытой упаковке в течение 5 дней в холодильнике.

**УСПЕХОВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ!**