



Быстрый и простой десерт, от этого не менее вкусный. Побалуйте свою семью или гостей!

### **Рецепт – лимонные палочки**

Разогреть духовку до 175 градусов С

### **Корж**

- 1 стакан муки
- 1/2 стакана сливочного масла
- 1/4 стакана сахарной пудры

*Добавить сахар в сливочное масло, затем всыпать муку. Все хорошо перемешать. Ровно распределить в квадратной форме для выпечки стороной 20 см. Выпекать 20 минут.*

### **Начинка**

- 2 яйца
- 1 стакан сахара

- 1/2 чайной ложки разрыхлителя
- 1/4 чайной ложки соли
- 2 столовые ложки лимонного сока
- немного лимонной цедры

Взбить все ингредиенты вместе, и вылить на запеченный корж. Вернуть в духовку и выпекать 20 минут. Не сожгите! Дайте остыть, затем посыпьте сахарной пудрой и нарежьте на квадраты.

Рецепт предоставлен сайтом: [www.nashkotyol.ru](http://www.nashkotyol.ru)

**У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)**