

3

Λεμονόπιτες με δυόσμο

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

200 γρ.	Αλεύρι
100 γρ	Βούτυρο (κρύο σε κύβους)
80 γρ.	Άχνη ζάχαρη
2 γρ.	Μπέικιν πάουντερ
1	Αβγό (μεγάλο)
Λίγο	Αλάτι (για πρόζα)
Λίγη	Βανίλια
Ξύσμα	από 1 λεμόνι

Για τη γέμιση:

200 γρ.	Ανθότυρο
100 γρ.	Μαλακό τυρί τ. Φιλαδέλφια
200 γρ.	Ζάχαρη
4	Αβγά
Λίγη	Βανίλια
Χυμό & ξύσμα	από 1 λεμόνι
Δυόσμο	φρέσκο ψηλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε το ζυμάρι για τάρτα. Σε φορμάκια τάρτας 10-12 εκ. μοιράζουμε τη ζύμη. Ψήνουμε στους 180°C για 20'. Αφήνουμε να κρυώσουν καλά. Στη συνέχεια φτιάχνουμε τη γέμιση: χτυπάμε στο μίξερ το ανθότυρο να μαλακώσει, στη συνέχεια το μαλακό τυρί, την άχνη ζάχαρη και ένα-ένα τα αυγά. Σε χαμηλή ταχύτητα ή ακόμα καλύτερα με μια σπάτουλα προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και το ξύσμα του, τη βανίλια και τον ψηλοκομμένο δυόσμο (φρέσκο). Γίνεται μια αρκετά ρευστή γέμιση, με το ψήσιμο όμως σφίγγει. Μοιράζουμε τη γέμιση στα φορμάκια μας και ψήνουμε στους 180°C για 30' μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα.



Οι λεμονόπιτες αποτελούν μία πολύ καλή πρόταση για να συνοδεύσουν οι πελάτες σας τον απογευματινό τους καφέ.