

Лимонные пирожные

На 8 пирожных: 4 пласта мороженного слоеного теста (300 г) или теста, приготовленного самостоятельно, 200 г очищенного молотого миндаля или фундука, 100 г сахара, 1 яичный желток, сок от 2 лимонов, цедра от 1 лимона, 1 яичный желток, 2 ст. ложки лимонного желе.

Разморозить слоёное тесто. Разогреть духовку до 225°.

Пласты теста раскатать на посыпанной мукой доске, чтобы их размер увеличился вдвое. Противень смочить холодной водой и положить — один к другому — два листа теста.

Смешать сахар, орехи, желток, лимонный сок, цедру и намазать тесто этой массой. Края теста смазать взбитым желтком. Накрыть начинку двумя другими листами теста, заделав края. Оставшимся желтком смазать верх пирогов и наколоть вилкой. Поставить на 10-15 минут печься на среднем уровне.

Лимонное желе взбить в гладкую массу и смазать им горячие пироги. Когда они остынут, разрезать на 8 пирожных.