

Лимонный пудинг



На 100 грамм:
Калорийность: **266 ккал.**
Белки: **4,8 г.**
Жиры: **12,2 г.**
Углеводы: **34,2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnyj-puding/>

Ингредиенты:

- 1,5 ст л растопленного сливочного масла
- 50 г сахара
- сок половинки лимона + цедра (можно взять поменьше, как вам больше нравится)
- 1 яйцо (отделим белок и желток)
- 2 ст л муки (без горки)
- 1/3 ст молока

Приготовление:

Для начала взбиваем масло, сахар и цедру. Далее сок лимона, желток, мука, молоко (взбиваем после добавления каждого из перечисленных ингредиентов). Белок взбиваем до крепких пиков и аккуратно вмешиваем его в первую смесь до однородной консистенции. Разливаем по формочкам, которые стоит поставить в большую форму, залитую кипятком так, чтобы уровень воды доходил до середины формочек с пудингом. Ставим в разогретую до 180 С духовку на 30 минут.