Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Λεμονόπιτα**

Υλικά μίγματος

3 λεμόνια
6 αυγά
350 γραμμάρια {αμύγδαλο σε σκόνη + λίγο αλεύρι (η ακόμα και μισό μισό)}
300 γραμμάρια ζάχαρη
1 κουτί μπεικιν πάουντερ

Υλικά για το σιρόπι

50 γραμμάρια ζάχαρη
Ξύσμα από ένα λεμόνι
Χυμό από 1 λεμόνι
½ ποτήρι νερό

Διαδικασία παρασκευής

- Βράζονται σε κατσαρολάκι τα τρία λεμόνια μέχρι να μαλακώσουν. (Αλλάζετε το νερό μια φορά στην αρχή.)
- Τα περνάμε από μπλέντερ να πολτοποιηθούν.
- Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ να αφρατέψουν καλά και να ασπρίσει το μίγμα.
- Ρίχνουμε μέσα στο παραπάνω μίγμα τα πολτοποιημένα λεμόνια ανακατεύοντας ελαφρά ώστε να μην χαθεί ο αέρας και δεν κρατηθεί φουσκωμένο το μίγμα.
- Ρίχνουμε τα αμύγδαλα σε σκόνη και το αλεύρι ανακατεμένα με το μπεικιν

ανακατεύοντας επίσης ελαφρά.

- Τοποθετούμε το μίγμα σε ταψί βουτυρωμένο η σε τσέρκια και ψήνουμε για 30 - 40 λεπτά περίπου στους 160 Βαθμούς Κελσίου.
- Αφού κρυώσει το γλυκό το σιροπιάζουμε με το ζεστό σιρόπι και σερβίρουμε.

Το γλυκό μπορεί να συνοδευτεί και με σάλτσα από (δεμένο σιρόπι με κορν φλάουρ κρέμα γάλακτος γιαούρτι βανίλια και λίγο μέλι) η ακόμα με μια μπάλα παγωτό.

Κουτσιμανής Λευτέρης, Καθηγητής Μαγειρικής & Τουριστικών Επιχ/σεων (Π.Ε. 18-35)

email: koutsimanis@rocketmail.com