

10.11 大廚師 - Lemon Tart

* For the pastry 糕點本身材料：

75g (3 oz) butter 75 克 (3 盎司) 黃油
4 tablespoons icing sugar 4 湯匙糖霜
125g (4¼ oz) plain flour 125 克 (4¼ 盎司) 麵粉

* For the lemon filling 檸檬內餡材料：

3 eggs 3 個雞蛋
200g (7 oz) caster sugar 200 克 (7 盎司) 砂糖
1 tablespoon lemon zest 1 湯匙檸檬皮
4 tablespoons lemon juice 4 湯匙檸檬汁
3 tablespoons plain flour 3 湯匙麵粉
2 tablespoons icing sugar for dusting 2 湯匙糖霜



做法：

1. 烤箱預熱至 180°C 或 燃氣標誌至 4。
2. 放黃油，4 湯匙糖粉和 125 克麵粉到食物攪拌器中 10 秒。將麵團均勻放入一個 23 公分的塔模型裡。
3. 烘烤 12~15 分鐘，至金黃色。
4. 在烤的同時，將雞蛋，砂糖，檸檬皮，檸檬汁和 3 湯匙麵粉攪拌均勻；再倒入剛烤的塔中。
5. 再烘烤 15~20 分鐘以上。烤完後先讓他在模器裡冷卻。灑上糖粉，再切成 12 塊。