



Λεμονόπιτα

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

130'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε ένα [κατσαρολάκι](#), σε χαμηλή φωτιά, ρίχνουμε τη ζάχαρη, το ξύσμα από 1 λεμόνι, τον χυμό λεμονιού, το μέλι, το στικ κανέλας και το νερό.
- Μόλις πάρει μία βράση και λιώσει η ζάχαρη το αφαιρούμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη για να κρυώσει.

Για τη λεμονόπιτα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 100° C στον αέρα.
- Παίρνουμε ένα ένα τα φύλλα και τα τσαλακώνουμε φέροντας κοντά τις 2 μεγάλες πλευρές, σαν ακορντεόν.
- Μεταφέρουμε τα φύλλα σε ένα [ταψάκι 30x40 εκ.](#) βάζοντας το ένα δίπλα στο άλλο.
- Τα ψήνουμε στον φούρνο για 1½ ώρα μέχρι να ξεραθούν.
- Μόλις είναι έτοιμα, τα αφαιρούμε από τον φούρνο.
- Μέσα σε ένα μπολ τρίβουμε τα φύλλα με τα χέρια μας μέχρι να θρυμματιστούν.
- Προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ και τα ανακατεύουμε.
- Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε με το σύρμα το καλαμποκέλαιο, τη ζάχαρη, το ξύσμα των λεμονιών, το εκχύλισμα βανίλιας, τα αυγά και το στραγγιστό γιαούρτι.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε μέσα στο μπολ με τα υγρά τα θρυμματισμένα φύλλα και τα ανακατεύουμε καλά με τη βοήθεια μίας ξύλινης κουτάλας μέχρι τα φύλλα να απορροφήσουν όλο το μείγμα.
- Βάζουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο [πυρίμαχο σκεύος 25x35 εκ.](#) και το απλώνουμε να πάει παντού.
- Ψήνουμε στους 170° C στον αέρα για 30-40 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει.
- Αφαιρούμε τη λεμονόπιτα από τον φούρνο και την [περιχύνουμε](#) αμέσως με το κρύο σιρόπι.
- Την αφήνουμε για 1-2 ώρες να κρυώσει καλά.
- Σεββίρουμε με παγωτό βανίλια και ξύσμα λεμονιού.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 350 γρ. νερό
- 450 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 στικ κανέλα
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.σ. μέλι
- χυμό λεμονιού, από 2 λεμόνια

Για τη λεμονόπιτα

- 450 γρ. φύλλα κρούστας για γλυκά
- 4 αβγά
- 220 γρ. καλαμποκέλαιο
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- Ξύσμα λεμονιού, από 2 λεμόνια
- 2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

562 Θερμίδες (kcal)	24.0 Λιπαρά (γρ.)	5.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	79.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	34%	28%	30%
57.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.5 Αλάτι (γρ.)
63%	13%	4%	8%