

# Лимонная коврижка в микроволновке



Легкий, сладкий десерт к чаю.

## Ингредиенты:

- Яйцо куриное..... 1 шт.
- Сметана..... 2 ст. л.
- Масло сливочное (маргарин) .....50 г
- Сахар ..... 3 ст. л.
- Сок лимона (половинка лимона)..... 1 шт.
- Шоколад ..... 1/2 плитки
- Мука ..... 1 стак.
- Сода ..... 1/2 ч. л.

## Приготовление:

1. Разотрите яйца с сахаром. В получившуюся смесь добавьте сметану, растопленное масло, сок лимона, муку и соду.
2. В тесто поломайте кусочки шоколада.
3. Форму смажьте кусочком масла и залейте тесто. Поместите в микроволновку на 10 минут (мощность 700 Вт).
4. Дайте коврижке немного остыть и вынимайте. Готовность можно определять по отставанию от стенок формы. Когда тесто отстает – готово. Приятного аппетита!



**bvk**



Микроволновые печи ВВК.  
Прекрасный результат без хлопот!