Limunov kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **2 šoljice** jogurta
- **2 šoljice** ulja
- **4 šoljice** šecera
- **1**limun
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 šoljica** brašna

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, jogurt i rendanu koru od dobro opranog liumuna, sok od celog limuna sve lepo sjediniti i na kraju dodati brašno kome ste dodali prašak za pecivo. Lagano promešati i sipati u podmazan pleh za štrudle. Peci na 200 C 20-25 minuta. Posuti šecerom u prahu. Možete preliti i glzurom, po želji.

Savet