

Limun kolac bez ulja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**šecera
- 2 jajeta
- **100 g**griza
- **100 ml**jogurta
- 1 limun
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **150 g**brašna

Za preliv:

- **200 ml**vode
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- 1 limun

Priprema

Mutiti jaja sa šecerom. Dodati jogurt i griz, promešati, pa ostaviti pet minuta.

Zatim umešati brašno i sodu bikarbonu. Sve lepo promešati, pa dodati sok i koricu limuna. Promešati, malo ce da peni ali tako treba. Uliti u podmazan pleh, pa peci na 190 C oko 20 minuta.

Ohladiti. Skuvati preliv pa topao preliti preko kolaca. Ohladiti u frižideru. Najlepši je sutradan.

Savet