

Polumeseći sa limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 130 g šećera
- 80 g margarina
- 2 limuna (sok)
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za premaz:

- 160 g šećera u prahu
- 1 limun (sok)

Priprema

Belanca umutiti u sneg. Žumanca umutiti sa šećerom, umešati margarin, zatim sok limuna, brašno sa praškom za pecivo. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Kad se ohladi modlom vaditi polumesece.

Šećer u prahu izmešati sa sokom limuna i premazati kolacice.

Savet