

## **Limun kolacici (2)**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje** brašna
- **1 limun**, rendana korica i sok
- **2 jajeta**
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 šolja** mlacenic\*
- **1/4 šolje** kokosovog ulja
- **1/4 šolje** putera na sobnoj temperaturi

#### **Za premaz:**

- **1 šolja** šećera u prahu
- **2 kašike** soka od limuna
- **2 kašike** kokosovog brašna
- **1 kašike** hladne vode

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 185 stepeni. U velikoj činiji umiksamo puter, šećer kokosovo ulje, dok je fino kremasto. Dodamo koricu i sok limuna, mleko sa limunom, jaja i dobro ujediniamo. \*U receptu se traži 1 šolja mlacenic.

Ja je nisam imala i stavila sam 1 Kašiku soka od limuna u šolju mleka, koju sam ostavila da stoji 10 minuta i dobije se slican rezultat.

Dodamo prosejano brašno i so i sve dobro, ali ne predugo izmešamo.

Pecemo u mafinarniku, oko 20 minuta, dok lepo ne porumene.

Od svih sastojaka za premaz napravimo glatku masu i namažemo kolacice. Možete na vrh narendati i malo korice limuna.

Ovako.

### **Savet**

Ovaj kolai me oduševio. Tako je mek i soan i dašak limuna u njemu kao i ukus kokosa u premazu je baš ukusan.