

Limuni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za limune:

- **500 g** brašna
- **100 g** putera
- **100 g** kristal šećera
- **1 mala kašičica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 ml** mleka
- **na vrh noža** soli
- **2** žumanceta
- **1** limun - rendana kora

Za fil:

- **2** belanceta
- **150 g** mlevenih oraha
- **1 velika kašika** meda
- **1** limun - ribana kora
- **150 g** šećera

Za umak limuna:

- **100 ml** mleka
- **1/2** bocice ekstrakta od limuna

Priprema

Zamesiti fino i glatko testo od navedenih sastojaka za testo. Testo uviti u kesu i staviti u frižider da se odmatra 2 sata. Posle 2 sata testo razviti i cašom vaditi krugove i puniti sa nadevom koji se pravi od navedenih sastojaka za fil. Belanca umutiti u cvrso sne dodati secer orahe i med na kraju dodati liminovu koricu. Krugove puniti nadevom i oblikovati limone peci na 160 stepeni 20 minuta. Prohlaene limone potapati u umak od mleka i ekstrata limuna pa ih valjati u kristal šecer, može se dodati i zelena boja pa ce biti i zelenih limuna ostaviti da se osuše.

Savet