

## **Kolac sa limunom (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**brašna
- **50 g**skrobnog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **125 g**šecera
- 2jajeta
- **125 g**toplog putera
- **200 g**šecera u prahu
- **1-2**limuna

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 180 stepeni. U posudi pomešati brašna, šecere i prašak za pecivo, pa dodati otopljeni puter, jaja, narendanu koricu limuna i sok.

Izmiksati sve sastojke, pa izliti u duguljastu formu, prethodno podmazanu puterom i posutu brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 45 minuta, opet sve zavisi od pecnice, probati cackalicom...Ohladiti kolac pa ga premazati glazurom napravljenom od limunovog soka i šecera u prahu.

### **Savet**

U receptu stoji sok od jednog limuna, meni je trebalo nešto više da bi smesa bila kompaktnija, plus i sok za

glazuru, tako da slobodno možete iskoristiti dva limuna...