

Limun kolacici



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 žumance
- 2 šoljebrašna
- 1/2 šoljeulja
- 100 gšecera
- 2 štanglecrne cokolade
- 1 limun (sok i korica)
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 šoljavode
- 100 gpraška za puding od cokolade

Za glazuru:

- 100 gcrne cokolade
- 1 kašika soka od limuna
- 1 belance
- 200 gšecera u prahu

Priprema

Umutimo jaja i žumace sa šecerom. Dodamo isce?en sok od limuna i koricu. Umutimo. Dodamo iseckanu cokoladu, brašno, ulje, vodu i prašak za pecivo. Dobro umutimo. Obložimo pleh pek papirom pa sipamo pola smese. U ostatak dodamo prašak za puding i umutimo. Sipamo preko prve smese.

Pecemo u rerni. Proverimo cackalicom.

Otopimo na pari cokoladu sa uljem pa premažemo.

Isecemo oblike po želji.

Umutimo belance sa šećerom i sokom limuna pa ukrasimo.

Savet

:)