

Limun kolacici (2)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 1 limun, rendana korica i sok
- 2 jajeta
- 1/2 kašicicesoli
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 šoljamlacenic*
- 1/4 šoljekokosovog ulja
- 1/4 šoljeputera na sobnoj temperaturi

Za premaz:

- 1 šoljašecera u prahu
- 2 kašikesoka od limuna
- 2 kašikekokosovog brašna
- 1 kašikehladne vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 185 stepeni. U velikoj ciniji umiksamo puter, šecer kokosovo ulje, dok je fino kremasto. Dodamo koricu i sok limuna, mleko sa limunom, jaja i dobro ujedinitimo. *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 sličan 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.