

Limonlu Pamuk Kek



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g putera/margarina
- 200 g šecera
- 300 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 200 g jogurta
- 1 limun (ribana korica)
- 1 prstohvatsoli
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 1 šolja (150 ml) prah šecera
- 1/2 limuna (sok)

Priprema

Omekšao puter/margarin, šecer i vanilin šecer miksati 3 - 4 minute. Dodati jaja, pa izmiksati. Zatim, dodati jogurt i ribanu koricu limuna. Sjediniti. Dodati so, prosijano brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Kalup za kuglof premazati puterom. Sipati smjesu. Peci na 180 C oko 50 minuta. Veoma je važno - pecnicu ne otvarati prvih 30 minuta. Peceni kolac kratko prohladiti, pa izručiti iz kalupa.

Sjediniti prah šećer i limunov sok. Preliti preko kolaca.

Poslužiti uz kafu ili čaj!

Savet