

Kolac od limuna



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- **150 g**brašna
- **160 g**šecera
- **170 g**mekog margarina
- 1limun
- **1 prstohvatsoli**

Glazura:

- 2limunova soka
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Zagrijte rernu na 210°C. Izrendajte koru od limuna, presecite ga na pola i iscedite sok. 150 g margarina dobro umutite, dok ne postane penusast. Zatim dodajte lagano, jedno po jedno jaje, pa šećer, brašno, limunov sok i rendanu limunovu koru i so. Sve dobro umutiti. Sa preostalim margarinom premazati odgovarajući pleh, sručiti smesu i peci od 25 do 30 minuta. Proveriti cackalicom da li kolac pecen, a ako nije produžiti pečenje za još jedno 5 minuta.

Kada se kolac dobro ohladi, pripremiti glazuru tako što ćete umuti sok od 2 limuna sa 200 g prah šećera. Dobro umutiti, da ne bi ostalo grumenje. Premazati kolac.

Prijatno!!!

Savet

Kola e biti još lepši i ukusniji ako ga ostavite nekoliko sati da se glazura bas dobro stegne. :-)