

Kolac sa limunom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **125 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** šecera
- **1** limun - kora
- **120 ml** mleka
- **50 g** putera

Preliv:

- **50 g** šecera
- **2** limuna
- **250 ml** vode

Priprema

Kora: Izrendajte koru limuna u posudu. Dodati brašno, prašak za pecivo i šecer. Mleko i puter zagrejte dok se puter ne otopi ne da provri. Kada se otopio dodati suvim sastojcima i izmešati sve zajedno. I sipati u podmazan pleh.

Preliv: Zagrejati 1 šolju vode, dodati 50 g šecera i sok od 2 limuna, da bude toplo ne da proveriti. Kada se zagrijalo skloniti i preliti polako kolac ravnomerno. Peci na 180C oko 35 minuta dok kolac ne porumeni odozgo.

Savet

Ostaviti da se kola ohladi, a služiti uz prah šeer, a najlepše je uz sladoled od vanile. Prijatno!