

Kolacici sa limunom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kukuruznog brašna
- **200 g** belog mekog brašna
- **150 g** šećera
- **1** limun (korica + oče?en sok)
- **100 g** margarina ili mastlaca
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** sode bikarbone
- **1** jaje
- **po ukusu** šećer u prahu za posipanje

Priprema

Promešati brašna, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i rendanu koricu limuna. Dodati margarin i dobro umrviti u brašno. Jaje posebno malo umutiti viljuskom pa i njega umešati. A zatim dodati limunov sok i oblikovati testo rukama. Od testa kidati male kuglice oblikovati i malo spljoštiti, pa slagati sa razmakom na pleh obložen pek papirom. Peci oko 10-12 minuta i vruce posuti šećerom u prahu. Prijatno!!!

Savet