

## **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**šecera
- **1**limun (korica + oceen sok)
- **100 g**margarina ili mastlaca
- **1**kašicicaprška za pecivo
- **1**prstohvat sode bikarbone
- **1**jaje
- **po ukusu**šecer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Promešati brašna, šefer, 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 vrucu posuti šecerom u prahu. Prijatno!!!

### **Savet**