

Limuncici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2** žumanceta
- **1** limun - korica
- **1 kesica** vanil šećera
- **100 g** masti
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **100 g** šećera
- **150 ml** mleka
- **mrvi** soli

Za fil:

- **2** belanca
- **200 g** mlevenih oraha
- **2 kesice** vanil šećera
- **130 g** šećera
- **1** limun - korica
- **1 kašičica** rumca

Ostalo:

- **za valjanje** šećer
- žuta boja u prahu za kolace
- zelena boja u prahu za kolace

- 1,5 dl vode

Priprema

U vanglicu dodati mast, žumanca, šećer, vanil šećer, koricu od limuna, so, mleko i mikserom sjediniti isključiti mikser pa rukom nastaviti dodati brašno i prašak za pecivo. Zamesiti rukom testo nesme previše dugo da se mesi, toliko da se dobije kompaktna masa, pokriti kesom i staviti u frižider na 2h.

Belanca umutiti mikserom do pola zatim dodati mlevene orahe, šećer, vanil šećer, rum i viljuškom dobro izmešati. Fil staviti u frižider do pripreme limuncica.

Testo rastanjiti pa čašom vaditi krugove, ostatke premešiti pa opet razvuci i vaditi krugote, tako sve dok se ne istroši svo testo. Na svaki krug malom kašikom stavljati po malo fila. Preklopiti testo i pritisnuti pa okrenuti da spoj ide dole, a krajeve pritisnuti da se dobiju blagi špicevi. Poreati u pleh obložen pek papirom peci na 160°C 20 minuta. Pecene limuncice ohladiti.

U dve posude sipati vodu u jednu 1 dl vode i žutu boju u drugu 1/2 dl vode i zelenu boju. U tanjir sipati kristal šećer. Ceo limuncic uvaljati u žutu boju pa vrhove samo u zelenu boju. Staviti na ubrus, uraditi tako 2-3 pa valjati u kristal šećer. Raiti tako dok se ne naprave svi limuncici.

Savet

Predivan kola.