# *Limuni*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Za limune:**

- **500 g**brašna
- **100 g**putera
- **100 g**kristal šecera
- **1 mala kašicica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 ml**mleka
- **na vrh noža**soli
- **2**žumanceta
- **1**limun - rendana kora

**Za fil:**

- **2**belanceta
- **150 g**mlevenih oraha
- **1 velika kašika**meda
- **1**limun - ribana kora
- **150 g**šecera

**Za umak limuna:**

- **100 ml**mleka
- **1/2 bocice**ekstrata od limuna

## Priprema

Zamesiti fino i glatko testo od navedenih sastojaka za testo. Testo uviti u kesu i staviti u frižider da se odmatra 2 sata. Posle 2 sata testo razviti i cašom vaditi krugove i puniti sa nadevom koji se pravi od navedenih sastojaka za fil. Belanca umutiti u cvrso sne dodati secer orahe i med na kraju dodati liminovu koricu. Krugove puniti nadevom i oblikovati limune peci na 160 stepeni 20 minuta. Prohlaene limune potapati u umak od mleka i ekstrata limuna pa ih valjati u kristal šecer, može se dodati i zelena boja pa ce biti i zelenih limuna ostaviti da se osuše.

## Savet