

Kolač od Limuna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 70 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 125g
- Šećer 150g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Fino naribana korica jednog limuna
- Glatko brašno 165g
- Prašak za pecivo 3g
- Mlijeko 80g

Glazura od Limuna:

- Sok limuna 20g
- Šećer u prahu 110g

Upute

1. Obložite dva mala kalupa za kruh dimenzija 15cm x 7cm masnim papirom.
2. Stavite omekšani maslac, šećer i koricu limuna u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane jednolika.
3. Dodajte jedno po jedno jaje i nastavite miksati dok smjesa ne postane glatka.
4. Silikonskom špatulom umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo, pa na kraju dodajte hladno mlijeko.

5. Napunite pripremljene kalupe i zarezite sredinu kolača nožem uronjenim u otopljeni maslac.
6. Pecite ih na 165°C 30 minuta dok ne porumene. Možda vašoj pećnici bude trebalo više vremena, pa provjerite testerom za biskvit prije nego izvadite kolače. Ubodite tester u sredinu kolača; ako izađe čist, kolač je gotov.
7. Dok se kolači peku napravite glazuru. Pomiješajte sok limuna s prosijanim šećerom u prahu. Dobro promiješajte dok ne dobijete bijelu i gustu, ali mazivu smjesu. Čim kolači budu pečeni izvadite ih iz kalupa i bogato premažite glazurom, pa ih vratite u pećnicu još 2 minute.
8. Izvadite ih i ostavite da se ohlade.