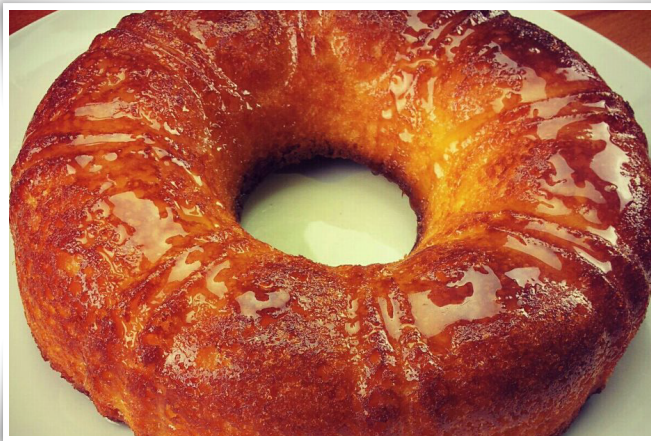




Колач со лимон

Ова е прекрасен рецепт за богат и сочен колач со лимон кој е толку лесен за правење и изгледа одлично во нашиот тркалезен силиконски калап за куглоф. Слатката леплива глазура со лимон која ја сипуваме одозгора ја прави внатрешноста на колачот влажна и сунѓереста.



Состојки:

- 230 грама брашно
- 3 големи јајца
- 2 кафени лажички прашок за пециво
- 230 грама шеќер
- 230 грама омекнат путер
- изрендана кора од еден ипол лимон
- 6 супени лажици млеко

За глазурата ќе Ви треба:

- сок од 2 лимона
- 100 грама шеќер во прав

Чекор 1

Со миксер измешајте ги јајцата, путерот и шеќерот. Матете ги додека убаво да се спојат.

Чекор 2

Измешајте ги млекото, брашното и прашокот за пециво со дрвена лажица. И на крај во смесата изрендајте ја кората од еден ипол лимон.

Чекор 3

Земете го тркалезниот силиконски калап и намачкајте го со путер или масло, а потоа во него внимателно сипете ја смесата за колачот. И тоа е се. За неколку минути колачот ќе биде спремен за печење.

Ставете го калапот во рерна загреана на температура од 160 степени 50 минути. Пред истекот на времето проверете дали колачот е печен.

Ако се одлепува од сидовите на калапот или ако ножот излезе чист кога со него ќе го издупчите колачот - тоа значи дека е готов.

Чекор 4

Оставете го колачот да се лади кратко време и потоа превртете го калапот.

Чекор 5

Додека колачот се пече во рерна, направете ја глазурата. Исцедете 2 лимона и во сокот измешајте 100 грама шеќер во прав. Оставете го шеќерот да се растопи.



Чекор 6

Избоцкајте го колачот со вилушка и почнете да го попрскувате со глазурата одозгора - дупките ќе му помогнат на колачот да ја впије глазурата и да стане мек и сочен.

Ставете го колачот во фрижидер 30 минути.

Сервирајте парче исечено од кругот. Овој колач би требало да е доволен за 8 до 10 луѓе.

Совет

За алтернативни идеи би Ви препорачале цитрусови овошја како што се зелениот лимон, портокалот, па дури и грејфрутот. Сигурни сме дека овој колач ќе стане омилен во Вашето семејство.

Користени производи:



Сет од 5 Калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk