

## Tart od Limuna

*Veoma ukusna i jednostavna poslastica.*

**1** **Napravite Testo;**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Zagrejte rernu na 175c.

**7**

**8**

**9** Izmesajte u procesoru ili mikserom puter, secer u prahu i brasno.

**10**

**11**

### Sastojci:

Za Testo;

Putera 50g

Secera u Prahu 1/4 cup

Brasna 1 cup

Za Nadev;

Jaja 3kom

Belog Secera 1cup

Rendane Limunove Korice 1 tbsp

Limunovog Soka 1 dcl

Brasna 3 tbsp

Za Posipanje;

Prah Secera 2 tbsp

**12** srom oblozite pleh za pitu (okrugli 28cm)

**13**

**14**

**15** ecite koru dok ne postane zlatno braon.

**16**

**17**

**18**

**19** Napravite Nadev;

**20**

**21**

**22**

**23**

**24** mesati sok od limuna,secer,jaja,brasno i rendanu  
koricu limuna

**25**

**26**

**27** brucno mesati dok se ne dobije glatka masa.

**28**

**29**

**30** peliti preko pecene kore pa vratiti u rernu i peci jos  
15-20min.

**31**

**32**

**33** iseci na dvanaest komada.

**34**

**35**

**36** posuti prah secerom.

**37**

**38**

**39** naravno Uzivajte!

**Napomena:**

