

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

27ručno mesati dok se ne dobije glatka masa.

28

29

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

31

32

33reći na dvanaest komada.

34

35

36posuti prah secerom.

37

38

39naravno Uzivajte!

Napomena:

