

Kola? od limuna

Prije nekih mjesec dana napokon sam dobila program Food network i na svoj tv i kad sam doma skoro uvijek je uklju?en, što god radila :D Bitno da se o hrani pri?a :) Tu sam upoznala i "[Bosonogu Kontesu](#)" [Inu Garten](#). Bivša nuklearna znanstvenica nakon mnogo godina rada u Ameri?koj Bijeloj ku?i shvatila je da je hrana njena prava ljubav. Po?evši od malog du?ana, nakon mnogo godina vlasnica je velikog "foodie" carstva u koje se ubrajaju TV-emisije te preko dvadesetak knjiga i kuharica koje su ?esto zauzimale prva mjesta kao najprodavanije kuharice.

Prava inspiracija od žene :) Ja volim njen pristup hrani jer je jednostavno i ono najbitnije - izvedivo!

Tako je neki dan radila kola? od limuna koji sam morala isprobati. U nastavku na?ite prijevod recepta, pripreme i ono najvažnije divne fotke :) Nadam se da ?ete isprobati :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Sastojci :

225 g maslaca
465 g šećera
4 veća jaja
korica i sok 6 limuna
345 g brašna
pola čajne žličice sode
pola čajne žličice praška za pecivo
čajna žličica soli
180 ml tekućeg jogurta
1 čajna žličica ekstrakta vanilije

Za preljev:

sok 1 limuna, 50 g šećera, 100 ml vode

Po želji preljev od šećera u prahu i limuna



Priprema:

Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. Pravokutni kalup za kruh premazati maslacem i posipati brašnom. Ja sam ovaj kalup kupila u Offertissimi za 19,00 kuna. I super je :)

Maslac sobne temperature miksati sa šećerom cca 5 minuta dok ne postane "fluffy" pa dodavati jedno po jedno jaje i nastaviti miksati pa dodati limunovu koricu.



Dok se miksa, spojiti sve suhe sastojke - brašno, prašak za pecivo, sodu i sol. U drugoj posudi spojiti jogurt, sok od limuna i ekstrakt vanilije te naizmjenice dodavati sa brašnom u smjesu maslaca i šećera.

Nakon što se sve spojilo sipati u pripremljeni kalup te peći 45 minuta do sat vremena ovisno o pećnici. Nakon 45 minuta provjeriti s kalicom dal je pečeno, ako ne ostaviti pa svakih 7-8 minuta provjeravati.

Nakon što je pečeno, izvaditi iz kalupa i pustiti 10 minuta da se ohladi. Na vatri otopiti vodu, sok od limuna i šećer pa prelijati preko kolača da upije.

Po želji možete prelijati i sirupom od šećera u prahu i soka od limuna, koje samo do željene

konzistencije miješate ali po meni to nije potrebno.



Nadam se da ?ete isprobati :) Ugodan tjedan svima!!

Justcakegirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
