

Citrónový koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

1174 kalorií , **1 g** cukrů , **25 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-kolac>

Příprava

Vejsce ušleháme s 225 g cukru do pěny. Přidáme rozpuštěný potravní tuk, mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva a nastrouhanou kůru z citrónů. Vše důkladně promícháme a vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 24 cm. Dáme péct na 40 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C. Mezitím vymačkáme citróny a šťávu smícháme se zbylým cukrem. Upečený horký korpus propícháme vidličkou a opatrně přelijeme citrónovou polevou. Citrónová šťáva se vsákne do korpusu a cukr zůstane na povrchu.

Ingredience

- ✓ 250 g potravního tuku
- ✓ 400 g cukru krupice
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 citróny
- ✓ 4 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Exotika, Rodina, Moučník