

Citronový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- polohrubá mouka 160 g
- jedlá soda 0.25 lžička
- prášek do pečiva 0.75 lžička
- sůl 1 špetka
- máslo 4 lžíce
- vejce 2 ks
- moučkový cukr 120 g
- bílý jogurt 80 ml
- strouhaná kůra z 1 citronu 1 ks
- **poleva**
- cukr krystal 100 g
- citronová šťáva z 1 citronu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosejeme do mísy, přidáme prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl a promícháme. V další míse utřeme máslo s cukrem do pěny.

Do základu vetřeme vejce, potom po třetinách jogurt a sypkou směs a nakonec vmícháme citronovou kůru.

Dortovou formu s průměrem 20cm vymažeme máslem, vysypeme moukou, nalijeme těsto a uhladíme. Pečeme na 180 asi 35 minut.

Mezitím utřeme krystalový cukr s citronovou šťávou na polevu, kterou potřeme koláč. Necháme zchladnout.

