

# Guguluf cu mac

## Ingrediente

2 lamaie  
250g margarina  
150g zahar  
4 oua  
400g faina  
1 plic praf copt  
100 ml frisca  
100g mac  
2 linguri lichior de portocale  
250g zahar pudra

## Preparare

*Ungi cu unt o forma inalta si incinge cuptorul la 175 grade. Spala apoi lamaile cu apa ferbinte si rade coaja si stoarce sucul. Pune margarina, zaharul si ouale intr-un castron si bati totul spuma cu un mixer. Incorporezi faina, praful de copt si frisca, imparti totul in doua, intr-o jumatate incorporezi coaja si doua linguri cu suc de lamaie, iar in cealalta jumatate macul si lichiorul. In forma unsa cu unt torni mai intai aluatul cu mac, apoi cel cu lamaie si marmorezi prajitura cu o furculita. Coci circa 50 minute. Amesteci zaharul pudra cu restul sucului de lamaie, torni peste prajitura racita si lasi sa se usuce. O poti orna cu putina coaja de lamaie si zahar pudra*