

BARRINHAS DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras e 1/2 (chá) de açúcar

1/3 de manteiga em cubos e gelada

1 xícara de chocolate branco ralado

4 ovos ligeiramente batidos

Raspas e suco de dois limões

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a manteiga, o açúcar(apenas uma xícara) e o trigo,(apenas uma xícara) mexa com as mãos até formar uma farofa.

Coloque em uma forma untada (ou se preferir com papel manteiga), e leve ao forno médio, preaquecido por 15 minutos.

Enquanto isso faça o creme.

Misture em uma tigela 1 xícara de trigo, mais uma xícara e meia de açúcar, os ovos, as raspas e o suco do limão, misture tudo com uma colher grande.

Retire a farofa do forno e jogue o creme pronto por cima, em seguida jogue o chocolate e asse por 20 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar ou consuma quente mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35179-barrinhas-de-limao.html>