

BROWNIE COM TOQUE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1/2 xícara de trigo peneirado

6 colheres de chocolate em pó

1 pitada de sal

1/2 xícara de margarina

3/4 de xícara de açúcar

2 ovos ligeiramente batidos

1 colher de raspas de casca de limão taiti

100 gramas de coco seco ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno moderadamente.

Unte uma assadeira de 18 x 25,5 cm.

Misture o trigo com o chocolate e o sal.

Bata na batedeira a margarina com o açúcar.

Acrescente os ovos e as raspas de limão e vá misturando a farinha, batendo bem.

Por último, acrescente o coco e despeje na assadeira, alisando a superfície.

Deixe assar 25 minutos ou até que, ao espetar um palito, saia limpo.

Sirva em quadradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42108-brownie-com-toque-de-limao.html>