

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>