

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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