

BROWNIE DE LIMÃO DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Brownie

2 ovos

2/3 xícaras (chá) de manteiga derretida em temp. ambiente (130 g)

1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

4 colheres (sopa) de limão coado (60 ml)

Raspas de limão a gosto

1 e ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (170 g)

1 barra de chocolate branco (100 g)

Cobertura

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (130 g)

2 a 3 colheres (sopa) de limão coado (45 ml) aprox.

Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os ovos, a manteiga derretida (importante não estar quente), o açúcar e misture bem.

Depois junte o suco de limão coado, o chocolate branco derretido em banho Maria ou no micro ondas de 30 em 30 segundos, a farinha de trigo e as raspas de limão.

Misture tudo muito bem e despeje em uma forma no tamanho de 20 cm x 20 cm untada com manteiga e forrada com papel manteiga.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até dourar levemente.

Retire do forno e deixe esfriar.

Para a cobertura junte em uma vasilha pequena o açúcar de confeiteiro e o suco de limão aos poucos e misture até chegar no ponto de glacê.

Espalhe a cobertura sobre o brownie e polvilhe raspas de limão a gosto.

Espere secar por cerca de alguns minutos e corte em fatias no tamanho desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13333-brownie-de-limao-delicioso-e-facil-de-fazer.html>