

BROWNIE DE LIMÃO DE 20 MINUTOS! INCRIVELMENTE DELICIOSO!

INGREDIENTES

Para a Massa

- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo (90 gr)
- ¾ xícara (chá) de açúcar (150 gr)
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de manteiga sem sal amolecida (100gr)
- 2 ovos
- ½ colher (sopa) de suco de limão (7,5 ml)
- 1 colher (chá) de raspas de limão

Para o Glacê

- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (70 gr)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (15 ml)
- Raspas de limão siciliano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, coloque o açúcar e a manteiga, bata um pouco. Acrescente os ovos e continue batendo até virar um creme fofo e claro. Adicione o restante dos ingredientes e depois despeje em uma assadeira untada. Leve para assar em forno pré-aquecido (180°C) por 30 minutos. Retire, misture todos os ingredientes do glacê, cubra o brownie e polvilhe raspas de limão.

Rendimento: 9 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13713-brownie-de-limao-de-20-minutos-incrivelmente-delicioso.html>