



Brownies de Limão



Ingredientes

1. 120g manteiga amolecida
2. 140g de açúcar
3. 2 ovos
4. 180g de farinha sem fermento
5. 1 c. de chá de fermento para bolos
6. Raspa de 0.5 limão + 2 c. sopa de sumo de limão

Ingredientes Topping

1. 250g açúcar
2. Sumo de 1 limão

Tempo: Aproximadamente 30 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º
2. Coloque a manteiga no copo e adicione o açúcar e bata tudo durante 3 minutos
3. Adicione o açúcar e bata tudo durante 3 minutos
4. Adicione os ovos e bata novamente por 3 minutos
5. Adicione a farinha e o fermento, num recipiente à parte e misture
6. Adicione a mistura de farinha e fermento ao preparado no copo e adicione o sumo e raspa de limão
7. Unte um tabuleiro quadrado(25x25cm) com manteiga e polvilhe farinha, verta a massa e leve ao forno por 20 minutos

Modo de Preparação Topping

1. Adicione o açúcar no copo e e bata por 1 minuto, em seguida adicione o sumo de limão
2. Bata o preparado até ficar um creme branco e pastoso
3. Retire o tabuleiro, enquanto está quente, cubra a superfície com o glacê e deixe arrefecer
4. Decore com raspa de limão



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=6-6kk-bc6Xw>