

# BROWNIE DE LIMÃO



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, bater a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga, na vel 3 por 4 min.

---
2. Juntar os ovos, o sumo e a raspa de limão previamente combinados e programar vel 5 por mais 4 min ou até que se crie um creme.

---
3. Colocar o preparado numa forma de alumínio previamente untada e forrada com papel vegetal e levar ao forno, previamente aquecido, por 20-25 min a 180°C.

---
5. Para o glacê:

---
6. Misturar o açúcar em pó, a raspa e o sumo de limão e espalhar metade do preparado sobre o brownie já arrefecido. Deixar que o glacê assente e colocar a segunda metade do preparado sobre o brownie.

---
8. Cortar o brownie em pequenos rectângulos e servir

---

## INGREDIENTES

- 1/2 CUP MANTEIGA AMOLECIDA
- 3/4 CUP FARINHA
- 2 OVOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO (+ IGUAL MEDIDA DE RASPA DE LIMÃO)
- 3/4 CUP AÇÚCAR
- 1/4 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PARA O GLACÊ:
- 4 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 8 COLHERES DE SOPA DE RASPA DE LIMÃO
- 1 CUP AÇÚCAR EM PÓ