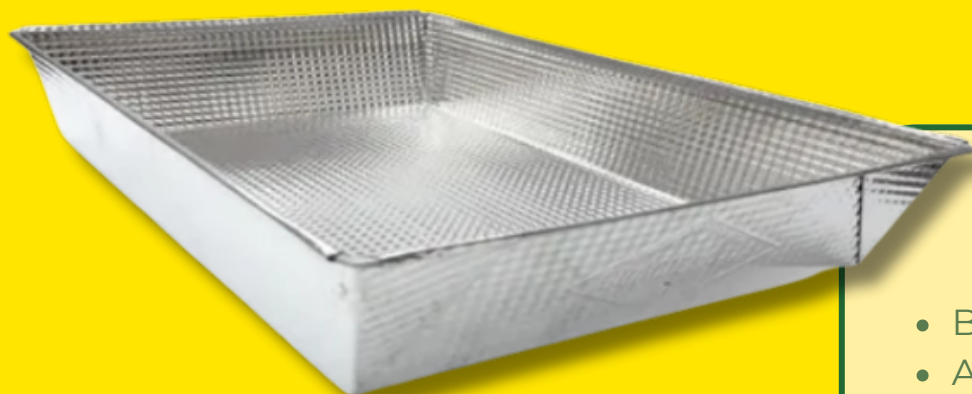




BROWNIE DE LIMÓN



INGREDIENTES:

- 100 g de manteca derretida
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de ½ limón
- 120 g de harina
- ½ cucharadita de polvo de hornear

PREPARACIÓN

- Batir la manteca con el azúcar.
- Agregar los huevos, la ralladura y el jugo de limón.
- Incorporar la harina y el polvo de hornear.
- Colocar en la asadera de 26 × 18 cm.
- Hornear a 180 °C durante 20–25 minutos.
- Dejar enfriar.

Glasé de limón

- 100 g de azúcar impalpable
- 2 cucharadas de jugo de limón aproximadamente
- Mezclar hasta obtener una crema blanca y espesa.
- Volcar sobre el brownie frío y distribuir.
- Dejar secar unos minutos y ¡listo!