

# I N G R E D I E N T E S

## BROWNIES DE LIMÓN

100gr de manteca pomada  
1 taza de harina 0000  
3/4 taza de azúcar  
1 pizca de sal  
2 huevos  
Jugo y ralladura de 2 limones

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Prender el horno a 170 grados.
- 2- Enmantecar y enharinar una fuente para horno.
- 3- En un bol mezclar 100gr de manteca pomada + 1 taza de harina 0000 + 3/4 taza de azúcar + una pizca de sal.
- 4- En otro bol mezclar 2 huevos + el jugo y la ralladura de 2 limones.
- 5- Unir ambas preparaciones y batirlas hasta que estén bien integradas (2 mins).
- 6- Agregar la preparación al molde.
- 7- Llevarlo al horno por aproximadamente 20 minutos o hasta los bordes estén un poco dorados. (Ojo que no se pasen)
- 8- Dejar enfriar.
- 9- Para el glaseado: mezclar el jugo y rajadura de 1 limón +1 taza de azúcar impalpable. Rociarlo por arriba de los brownies una vez desmoldados.
- 10- Cortarlos y espolvorearlos con azúcar impalpable.

