

Quadrados de Limão e Coco

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 1/2 chávenas de farinha
1/2 chávena de açúcar em pó
3/4 chávena de manteiga (fria)
4 ovos grandes
1 1/2 chávenas de açúcar branco
1/2 chávena sumo de limão
1 colher de chá de fermento em pó
3/4 chávena de coco, em flocos e sem açúcar

Preparação:

Misture a farinha e o açúcar em pó, adicione a manteiga até formar migalhas grossas.
Unte um tabuleiro de 27 x 17, coloque o preparado e pressione para formar uma crosta.
Coza em 180°C por cerca de 15 minutos.
Noutra tigela, bata os ovos, adicione o limão, o açúcar branco e o fermento até ficar homogêneo.
Despeje por cima da crosta aquecida e polvilhe coco por cima.
Asse por mais 20 minutos ou até dourar.
Deixe esfriar e em seguida, corte em quadradinhos.