

# 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.