

SEQUILHO DE MAISENA COM AMENDOIM

INGREDIENTES

1 lata leite condensado

250 g de manteiga sem sal

1 kg de maisena

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara de amendoim torrado sem sal, sem pele e triturado

MODO DE PREPARO

Misture os ovos com o leite condensado e o açúcar, derrame sobre a maisena, juntamente com os outros ingredientes, amassando até formar uma massa homogênea.

Faça bolinhas igual a brigadeiro pequeno.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, e asse por 30 minutos aproximadamente, até chegar no ponto.

Porção 100 bolinhas de 20 gramas cada, e cada bolacha contém proteína 1,033 g, carboidrato 5,683 g, gordura 3,350 gr, 55,52 kcal.

Alimento não recomendado a diabéticos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16710-sequilho-de-maisena-com-amendoim.html>