

SEQUILHOS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

500 g de amido de milho

4 colheres (sobremesa) de manteiga ou margarina na temperatura ambiente

1 gema de ovo

1 lata de leite condensado

250 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes (menos o amido de milho), e misture bem (pode ser na mão ou batedeira).

Vá colocando o amido de milho aos poucos, e misture bem até ficar uma massa homogênea e que não grude na mão.

Ligue o forno em 150° C (forno médio) e unte uma forma com manteiga ou coloque o papel manteiga.

Faça as bolinhas do tamanho que desejar, e coloque-as separadas umas das outras na forma.

Asse por aproximadamente 15 minutos, ou menos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17337-sequilhos-de-leite-condensado.html>