

BOLACHA SEQUILHOS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo com fermento
1 kg de tapioca seca
250 g margarina
1 kg açúcar
5 ovos
3 colheres de fermento em pó para bolo
1 lt de leite

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, a tapioca seca, o açúcar, o fermento e a margarina.

Misture bem até a margarina ficar toda solta na massa.

Adicione os ovos.

Vai adicionando o leite aos poucos e amassando com mão até que a massa fique firme.

Logo após, deixe 30 minutos para crescer.

Separe pedaços e abra a massa com o rolo e faça triângulos bem finos e coloque em assadeira untada com óleo e farinha de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18190-bolacha-sequilhos.html>