

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.

Separar 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>