

SEQUILHOS DE COCO

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de leite condensado (aproximadamente 240 ml)
- 600 g de amido de milho
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela, iniciando-se sempre com os líquidos e depois os sólidos (reserve um copo do amido de milho para ir dando o ponto).

O ponto da massa é quando ela começa a se soltar das mãos.

A partir daí, abra a massa aos poucos, em uma superfície lisa, com uma espessura aproximada de 5 milímetros ou meio centímetro de espessura.

Corte a massa e coloque em forma untada com margarina e farinha, com a distância de 1 centímetro de distância uma da outra.

Asse em forno médio até que os fundos dos biscoitos comecem a ficar moreninhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20841-sequilhos-de-coco.html>