

SEQUILHOS DE AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

- 500 g de amido de milho
- 1 xícara de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de açúcar
- 150 g de manteiga ou margarina
- 2 colheres de creme de leite
- 3 colheres de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o amido de milho, a farinha de trigo com fermento, o açúcar e misture bem.

Acrescente os demais ingredientes e mexa até ficar uma massa homogênea e lisinha.

Em seguida, cubra com plástico filme e leve na geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Depois, é só modelar: pegue pequenas porções e faça bolinhas na palma da mão.

Com o auxílio de um garfo, é só pressionar para dar o formato.

Asse em forno médio-alto a mais ou menos 200°C, preaquecido, por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26994-sequilhos-de-amido-de-milho.html>