

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 auxilio 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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