

SEQUILHO DE MAIZENA COM POLVILHO

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de margarina

1/2 xícara de açúcar

1 gema

3 xícaras de amido de milho (maizena)

2 xícaras de polvilho

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, a margarina, o açúcar e a gema e bata até ficar uma creme homogêneo.

Pode bater na batedeira ou à mão.

Coloque a amido de milho(maizena), o polvilho e o fermento, misture até dar o ponto.

Faça bolinha pequenas do tamanho de uma moeda de 1 real.

Unte a forma e leve para assar em forno moderado por mais ou menos 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29634-sequilho-de-maizena-com-polvilho.html>