

SEQUILHOS SALGADOS

INGREDIENTES

- 250 g de maisena
- 250 g de farinha de trigo
- 250 g de margarina
- 1 ovo inteiro
- 1/2 copo de requeijão cremoso
- 1 pacote de queijo ralado
- 2 colheres pequenas de fermento
- 2 colheres pequenas de sal

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a margarina juntamente com o sal e o ovo.

Junte o requeijão cremoso e o queijo ralado, desligue a batedeira e vá mexendo com uma colher de pau, até formar um creme.

Junte aos poucos a farinha de trigo e a maisena.

Coloque o fermento e continue sovando a massa.

Sove a massa até que ela desgrude completamente das mãos.

Se for preciso, pode acrescentar mais um pouco de farinha de trigo ou maisena até que a massa fique uniforme e não grude nas mãos.

Faça bolinhas e coloque pedaços de azeitona em cima.

Leve ao forno preaquecido em 200°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33108-sequilhos-salgados.html>