

# SEQUILHOS DA MINHA VÓ

## INGREDIENTES

250 g de margarina

2 gemas grandes

1 xícara (chá) de açúcar

500 g de amido de milho

1 xícara (chá) de coco ralado

3 colheres de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a margarina, as gemas e o açúcar.

Misture até formar um creme.

Acrescente o amido de milho e amasse com a ponta dos dedos até ficar homogênea.

Junte o coco ralado e misture.

Faça bolinhas e pressione o garfo em cima para decorar.

Não precisa untar a forma, leve em forno preaquecido por dez minutos ou até dourar.

Derrete na boca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36448-sequilhos-da-minha-vó.html>