

# SAMBUSQUIS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de margarina

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) creme de leite

### RECHEIO:

Recheio: 1 gema

3/4 xícara (chá) açúcar fino

150 g nozes bem picadas

1/2 xícara (chá) de mel

### COBERTURA:

Cobertura: 3/4 xícara (chá) de açúcar

1 xícara de água

açúcar cristal

## MODO DE PREPARO

Misture a margarina com a farinha e o creme de leite, até o ponto de massa.

Deixe a massa descansar de um dia para o outro embrulhado no papel filme.

Para fazer o recheio misture a gema com o açúcar fino e adicione as nozes e o mel.

Abra a massa e faça alguns círculos para que possa colocar o recheio e fechá-los em forma de meia lua.

Coloque em forno alto por aproximadamente 15 minutos.

A cobertura é opcional, é apenas para derreter o açúcar com a água, cerca de 2 minutinhos e empanhar os sambusquis (passando na mistura de açúcar com água e depois no açúcar cristal).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/39042-sambusquis.html>