

# 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 empanar 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39042-sambusquis.html>