

SEQUILHOS DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

- 500 a 600 g de amido de milho
- 1 xícara de coco ralado seco
- 1/3 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de sopa bem cheias de margarina
- 4 gemas sem pele
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande misture as gemas, o leite condensado e a margarina e misture muito bem.

Acrescente o coco, o açúcar e a pitada de sal e misture mais um pouco.

Por último acrescente aos poucos o amido de milho até o ponto de não grudar nas mãos .

Numa superfície lisa sove a massa por uns 3 minutos.

Faça bolinhas e pressione as levemente com um garfo ou também podem utilizar o molde de biscoitos como eu fiz.

Asse-os até a parte de baixo do biscoito ficarem douradas, de 20 a 30 minutos (depende do forno).

Sirva com chá ou café, ou simplesmente se delicie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42100-sequilhos-de-leite-condensado-e-coco.html>