SEQUILHOS RECHEADOS COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

1 lata de leite condensado

6 xícaras(chá) de amido de milho

2 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio:Goiabada

Açúcar refinado para finalizar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa em uma bacia até que fique homogênea.

Em um mármore, polvilhe um pouco de amido de milho e abra a massa na espessura desejada(recomenda-se não deixá-la nem muito fina nem muito grossa).

Com um cortador do formato desejado, corte os biscoitos.

Em uma assadeira untada e enfarinhada,coloque cada biscoito lado a lado (não é necessário deixá-los muito distantes um do outro, pois eles não crescerão).

Leve ao forno preaquecido à 180°C por mais ou menos 20 minutos, ou até que as bordas de cada biscoito comecem a dourar levemente.

Após assados, recheie dois a dois com a goiabada e passe no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50395-sequilhos-recheados-com-goiabada.html