

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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