

SEQUILHOS FÁCIL DA MIRELA

INGREDIENTES

250 g de amido de milho

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga gelada

2 gemas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o amido de milho e a margarina

Misture muito bem até que forme uma farofa

Acrescente as gemas e o leite condensado e misture bem, mexendo com as mãos até que forme uma massa uniforme

Faça bolinhas com a massa ou modele como desejar (bolachinhas, rosquinhas ou quadradinhos)

Depois de modelada a massa, transfira as unidades para uma forma (não precisa untar nem enfarinhar)

Em seguida leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 20 minutos ou até começar a dourar a base

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4663-sequilhos-facil-da-mirela.html>