



Receitas de Sequilhos Doces e Salgados

Coleção Faça & Venda
Ganhe Dinheiro na Cozinha

Sequilhos de Nata

Ingredientes:

1 copo de nata,
1 copo de açúcar,
1 colher de sopa de manteiga,
1 colher de sopa de pó Royal,
1 ovo, 400 g de maisena,
1 pitada de sal

Modo de Fazer: Misture tudo e amasse até ficar uniforme, Faça bolinhas e amasse ligeiramente com garfo, Não precisa untar a forma.

Sequilhos Amanteigados

Ingredientes:

3 xícaras de manteiga (600g)
3 xícaras de polvilho doce
4 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de glaçúcar
1 e 1/2 colher (sopa) de Martini ou outra bebida de sua preferência.

Modo de fazer: Coloque em uma vasilha a manteiga, o polvilho peneirado com a farinha de trigo, o glaçúcar e a bebida. Misture tudo com a ponta dos dedos até obter uma mistura macia e delicada. Abra entre dois plásticos, corte com o cortador desejado e leve para assar em uma assadeira com papel manteiga, em forno médio, até que o fundo comece a corar. Retire do forno, aguarde esfriar, passe no glaçúcar e conserve em vasilha tampada por uma semana.

Sequillo de Batata Doce

Ingredientes:

2 xícaras de batata doce cozida e espremida ainda quente
2 xícaras de glaçúcar
2 e 1/4 xícaras de manteiga (450g)
6 a 7 xícaras de amido de milho.

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes, menos o amido de milho, que deve ser colocado aos poucos, até obter uma massa que solte das mãos. Modele conforme demonstrado em aula e leve para assar em assadeira forrada com papel manteiga, até que esteja levemente corado.

Delícia do Pará

Ingredientes:

200g de manteiga em temperatura ambiente
1 e 1/2 xícara de açúcar impalpável
2 gemas

12 colheres (sopa) de farinha de castanha do Pará - mais ou menos 3 xícaras de farinha de trigo.

Modo de fazer: Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme. Acrescente a farinha de castanha e a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa que solte das mãos. Modele conforme demonstrado em sala e leve para assar em assadeira forrada com papel manteiga, em forno médio até começar a corar.

Maravilha de Atum

Ingredientes:

250 g de gordura vegetal hidrogenada

4 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

4 colheres (sopa) de creme de leite

1 e 1/2 colher (sopa) de queijo ralado

1 e 1/2 colher (chá) de sal

2 latas de atum ralado e espremido temperado com um pouco de sal, catchup e molho inglês

gema para pincelar

orégano para polvilhar.

Modo de fazer: Misture a gordura, o ovo, o queijo ralado, a farinha de trigo, o sal e o creme de leite e amasse tudo com a ponta dos dedos. Abra entre dois plásticos, corte quadradinhos, recheie com o atum e feche como uma almofadinha. Pincele com gema e polvilhe orégano. Leve para assar até dourar, em assadeira untada com óleo.

Amanteigado Goiabinha Apaixonada

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema, peneirada

3/4 xícara (chá) de manteiga

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1 colher (chá) de açúcar de baunilha

½ lata de goiabada picadinha

1/4 de xícara (chá) de vinho licoroso

glaçúcar peneirado para polvilhar.

Modo de fazer: Misture bem a manteiga com os açúcares e a gema, adicione a farinha e amasse até obter uma massa homogênea. Abra entre dois plásticos levemente polvilhados com farinha de trigo e corte corações. Na metade dos corações cortados faça um buraco vazando-o bem no centro. Leve ao forno pré-aquecido (200°C) por 20 minutos ou até assar. Use assadeiras untadas e polvilhadas. Espere que estejam frios para fazer a montagem. Coloque a goiabada com o vinho licoroso numa panela e leve ao fogo para derreter. Deixe amornar e recheie os biscoitos casando-os. Por fim polvilhe glaçúcar sobre eles. Conserve em vasilha bem fechada.

Sequilhos de Maracujá

Ingredientes:

3 xícaras chá de amido de milho
1 xícara (chá) de açúcar refinado
1 gema, peneirada
1/2 xícara (chá) de margarina
1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado.

Modo de fazer: Misture o amido com o açúcar. Acrescente a gema, a margarina e o suco. Amasse bem até desprender das mãos. Modele os sequilhos no formato desejado e coloque-os em assadeira untada e polvilhada, deixando espaço entre eles. Pré aqueça o forno em temperatura média (180°C). leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até que dorem levemente.

Dica: Desejando faça uma geléia de maracujá e uma os sequilhos formando casadinhos.

Geléia de Maracujá

Ingredientes:

2 maracujás
2 xícaras (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água
1 colher (sobremesa) de Agar-agar
2 gotas de corante amarelo.

Modo de Fazer: Leve a polpa do maracujá para o fogo e deixe ferver. Retire e passe pela peneira eliminando as sementes, reserve-as. Coloque todos os ingredientes junto com o suco extraído, numa panela e leve ao fogo mexendo sempre até que se obtenha um creme pouco espesso, caso fique muito grosso acrescente um pouco mais de água, pois quando esfriar ficará mais duro. Utilize bem frio. Pegue as sementes reservadas lave-as bastante, enxugue-as em toalha de papel e leve-as ao forno para torrar. Use na decoração dos casadinhos ou guarde-as em frasquinho pra decorar tortas e trufas.

Sequilhos de Pimentinha

Ingredientes: 250g margarina - 50g gordura hidrogenada - 1 gema - 1 ovo - 1/4 xícara creme de leite - 2 colheres (chá) de pimenta calabresa - farinha de trigo suficiente para uma boa massa.

Modo de Fazer: bata na batedeira todos ingredientes, exceto a farinha de trigo. Retire da batedeira e vá colocando a farinha aos poucos até formar uma massa que desprenda das mãos. Modele os biscoitos coloque em assadeira untada e pincele com maionese e coloque uma banda de azeitona e leve para assar no forno à 180°C.

Sequilhos de Cebola

Ingredientes:

250g margarina
50g gordura hidrogenada
1 gema
1 ovo
1/4 xícara creme de leite
1 pacote de sopa de creme de cebola
farinha de trigo suficiente para uma boa massa.

Modo de Fazer: bata na batedeira todos ingredientes, exceto a farinha de trigo. Retire da batedeira e vá colocando a farinha aos poucos até formar uma massa que desprenda das mãos. Modele os biscoitos, coloque em assadeira untada e pincele com maionese. Polvilhe gergelim e leve para assar no forno à 180°C.

Sequilhos Salgados de Calabresa

Ingredientes:

250g de margarina gelada
500g de farinha de trigo
50g de calabresa frita triturado (tirar com o papel toalha o excesso de gordura)
1/2 caixa de creme de leite
1 gema

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes e modele como preferir.

Sequilho de Bacon

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina
50g de bacon frito triturado (tirar com o papel toalha todo o excesso de gordura)
50g de presunto triturado.

Modo de Preparo: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Faça as bolinhas e asse em forno quente.

Sequilhos de Alho

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
50g de queijo ralado
½ garrafinha de molho de alho.

Modo de Preparo: Misturam-se tudo até formar uma massa solta. Modele o sequilho e leva ao forno quente.

Sequilhos de Bacalhau

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g mais 2 colheres (sopa) de margarina
100g de bacalhau triturado
50g de queijo ralado

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Modele o sequilho e leva ao forno quente.

Sequilho Carequinha

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
4 colheres de sopa de açúcar
50g de queijo ralado.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até a massa soltar da vasilha. Faça bolinhas, fure no meio e coloque goiabada cremosa que vende no Bazar do Valter, com uma bisnaga, enchendo as bolinhas. Depois de frio, dê o acabamento com açúcar refinado.

Sequilhos de Baunilha

Ingredientes:

500 de farinha de trigo
250g de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 lata de leite condensado
1/2 colher de sobremesa de essência de baunilha.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Faça as bolinhas pequenas, asse e, depois de frio, passe no açúcar refinado.

Sequilhos de Cupuaçu

Ingredientes:

600 g de amido de milho
2 gemas
80 g de açúcar
100 g de margarina em temperatura ambiente
1 colher (café) de fermento em pó
100 ml de leite condensado
50 g de farinha de trigo
1/2 xícara de suco concentrado de cupuaçu.

Modo de Fazer: Numa vasilha ou mesa, coloque o amido de milho. Abra uma cavidade e coloque as gemas, o açúcar e a margarina. Mexa bem. Adicione o fermento em pó, o leite condensado e a farinha de trigo. Mexa bem com as mãos até formar uma massa bem homogênea. Retire uma pequena porção da massa e, com as mãos, faça um com o auxílio de um dedo, molde o formato de uma rosquinha. Antes de levar ao forno, Coloque os Sequilhos numa assadeira untada e enfarinhada e asse em temperatura moderada a 180°C por 15 min.

Sequilhos de Abacaxi

Ingredientes:

500g de farinha de trigo
250g de margarina
4 colheres de sopa de açúcar
1/2 xícara de doce de abacaxi.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até a massa soltar da vasilha. Faça bolinhas. Depois de frio, dê o acabamento com açúcar refinado.

Sequilhos de Cenoura

Ingredientes:

500 gramas de amido de milho
1/2 lata de leite condensado
2 gemas
05 colheres de sopa de margarina
2 cenouras cozida ralada fina
1 xícara de farinha de trigo
2 colheres de sopa de gordura hidrogenada.

Modo de Preparo: Misturar todos os ingredientes, formar os Sequilhos e levar ao forno em forma untada e enfarinhada até que fiquem levemente corados.

Dica: Não colocar muito próximos na forma para que não quebrem na hora de desenformar.

Sequilhos de Camarão

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
100g de camarão seco triturado
50g de queijo parmesão ralado.

Modo de Fazer: Mistura-se todos os ingredientes e veja o modelo em sala de aula.

Bolachinha de Goma

Ingredientes:

200g de manteiga
100g de açúcar refinado
2 gemas
500g de polvilho doce
200 ml de leite de coco aproximadamente.

Modo de Fazer: Unte 2 assadeiras retangulares grandes. Reserve.

Numa vasilha, coloque a manteiga, o açúcar as gemas. Misture bem e junte o polvilho. Adicione o leite de coco, misturando até obter uma massa que desprenda das mãos. Descanse 10 minutos. Modele bolinhas. Pressione a superfície com um garfo e coloque nas assadeiras reservadas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 10 minutos ou até que comece a dourar o fundo das bolachinhas.

Dica: se preferir outro biscoito substitua o polvilho doce por maisena.

Pastelzinho Doce de Goiaba

Ingredientes:

300g de margarina
Sal a gosto
1 colher (sopa) de açúcar refinado
Farinha de trigo para amassar.

Modo de Fazer: Unte 2 assadeiras retangulares grandes. Reserve.

Numa vasilha, coloque a margarina, o sal e o açúcar. Misture bem e junte a farinha de trigo até obter uma massa bem macia. Modele bolinhas. Achate-as, recheie metade do pastel com a goiabada, una as pontas pressionando com o dedo. Coloque nas assadeiras e leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 10 minutos ou até que comece a dourar o fundo dos pastéis. Deixe esfriar e passe no açúcar refinado.

Dica: se preferir um sabor mais especial acrescente 1 colher (sopa) de Martini.

Sequilho Bolinha de Queijo

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
4 pacotes de 50g de queijo ralado.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Faça as bolinhas e asse em forno quente.

Sequilho Casadinho

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 lata de leite condensado.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Faça as bolinhas pequenas, asse e, depois de frio, passe na goiabada e cole uma na outra. Depois de colada, passe no açúcar refinado. Se quiser fazer casadinho com chocolate, divida a massa e coloque nescau, e cole uma bola preta com uma bola branca.

Sequilho de Amendoim

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
500g de margarina mais 2 colheres de sopa
7 colheres (sopa) de açúcar
100g de amendoim triturado.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até formar uma massa solta. Modele o cajuzinho, asse em forno quente e dê acabamento com açúcar refinado.

Sequilho de Limão

Ingredientes:

200gr de manteiga (usei manteiga sem sal)
200 gr de açúcar
raspinhas de limão
pitada de sal
3 gemas
500g de amido de milho
8 colheres de sopa de leite.

Modo de Fazer : Bater a manteiga com o açúcar, adicione as gemas e bata até esbranquiçar, adicione as raspinhas de limão e a pitada de sal. Por último, adicione a maizena aos poucos e as colheradas de leite. Bata até ficar uma massa que desprenda das mãos, toda homogênea. Leve ao forno pré-aquecido com temperatura 180°, por + ou - 15 minutos cada fornada. Foram 4 tabuleiros cheinhos. Enquanto aprontava um, ia para o forno, até ir enrolando os outros biscoitinhos.

Sequilho de Fubá

Ingredientes:

100 gramas de manteiga ou margarina
200 gramas de fubá de milho
100 gramas de açúcar

1 ovo inteiro
araruta (polvilho).

Modo de Fazer : Misturar os ingredientes e vá misturando a araruta até a mistura adquirir uma boa consistência. Fazer bolinhas pequenas com as mãos e amassar suavemente com o garfo. Colocar as bolinhas em tabuleiro untado com manteiga e levar ao forno médio.

Sequilha de Leite Condensado e outras dicas de sabores com a mesma massa

Ingredientes:

600 g de amido de milho
2 ovos
80 g de açúcar
100 g de margarina em temperatura ambiente
1 colher (café) de fermento em pó
200 ml de leite condensado
50 g de farinha de trigo
Confeitos coloridos de sua preferência.

Modo de Fazer: Numa vasilha ou mesa, coloque o amido de milho. Abra uma cavidade e coloque os ovos, o açúcar e a margarina. Mexa bem. Adicione o fermento em pó, o leite condensado e a farinha de trigo. Mexa bem com as mãos até formar uma massa bem homogênea. Retire uma pequena porção da massa e, com as mãos, faça um rolinho. Com o auxílio de um dedo, molde o formato de uma rosquinha. Antes de levar ao forno, salpique confeitos coloridos de sua preferência. Coloque os sequilhos numa assadeira untada e enfarinhada e asse em temperatura moderada.

Dicas Legais: Com chocolate: acrescente 6 colheres (sopa) de cacau em pó e 4 colheres (sopa) de leite condensado , Com suco de fruta ou leite de coco: na receita dada, diminua a quantidade de leite condensado para 150 ml e acrescente 50 ml de suco de fruta (goiaba, maracujá) ou leite de coco.

Sequinhos de Polvilho Doce

Ingredientes :

500 gramas de polvilho doce
4 colheres de (sopa) de manteiga
½ xícara de (chá) de leite
250 gramas de açúcar
1 pitada de sal
1 ovo.

Modo de Fazer : Préaqueça o forno e, temperatura média (160°C). Misture o açúcar e o ovo e bata um pouco. Junte o polvilho doce, a manteiga, o leite e o sal. Amasse bem e molde os biscoitos, formando um cordão com a massa, cortando-o em pedaços. Se desejar, molde um outro formato desejado. Coloque os biscoitos em forma untada com manteiga e leve-os ao forno por aproximadamente 20 minutos, sem que dourem. Retire e deixe esfriar antes de servir. Achate ligeiramente com o garfo para deixar a tradicional marquinha de 3 risquinhos

sobre os sequilhos.

Sequillo de Coco

Ingredientes:

4 xícaras de(chá) de amido de milho
1 xícara de (chá) de açúcar
2 colheres de (sopa) de margarina
1 pacote de coco ralado (50 gramas)
1 pitada de sal
2 ovos.

Modo de Fazer: Misturar todos os ingredientes, até a massa ficar bem lisa. Enrolar e cortar igual ao nhoque e assar em forma untada e enfarinhada. Assar em forno moderado até dourarem.

Sequilhos de Creme de Leite

Ingredientes:

1 lata de creme de leite
4 colheres de manteiga
500 gramas de araruta
250 gramas de açúcar
1 ovo.

Modo de Fazer: Misturar todos os ingredientes. Amassar bem. Fazer os sequilhos e colocar em forma untada. Levar pra assar até dourar.

Sequilhos de Maionese

Ingredientes :

1 colher de (sopa) de fermento em pó
1 colher de (sopa) de manteiga
2 colher (sopa) de leite frio
3 xícara de amido de milho
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar refinado
1 xícara de maionese
1 ovo.

Modo de Fazer : Peneirar o amido de milho, o trigo, o açúcar o fermento. Fazer uma buraco e juntar a manteiga, a maionese, o ovo e o leite. Amassar bem, abrir a massa e cortar os biscoitos com forminhas. Colocar na forma untada e levar ao forno por aproximadamente 10 minutos. Esperar esfriar e retirar da forma.

Sequilhos de Maionese 2

Ingredientes :

3 xícaras de amido de milho
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de maionese
1 xícara de açúcar
1 colher de fermento em pó 1 colher de margarina
2 colheres de leite frio
1 ovo.

Modo de Fazer: Misturar todos os ingredientes até formar uma massa lisa. Sovar um pouco. Fazer pequenas bolhinhas e apertar suavemente com um garfo. Assar em forno pré-aquecido até dourar.

Sequilhos de Cerveja

Ingredientes:

1 colher de (chá) de fermento em pó
1 e ½ xícara de farinha de trigo
90 gramas de margarina
açúcar e canela
cerveja.

Modo de Fazer: Peneirar a farinha, e o fermento. Acrescentar a margarina aos pedacinhos, misturando bem. Acrescentar cerveja suficiente até obter uma consistência de massa de torta. Deixar descansar por 10 minutos. Quebrar pedaços pequenos de massa e formar bolinhos. Passar em açúcar e canela. Colocar numa assadeira untada e polvilhada levemente com farinha de trigo. Assar em forno moderado por uns 25 a 30 minutos.

Sequilhos Caseiros

Ingredientes:

1 xícara de (chá) de fermento em pó
2 colheres de (sopa) de manteiga
500 gramas de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
2 ovos.

Modo de Fazer : Em uma vasilha, colocar o amido de milho, a manteiga, o sal, os ovos levemente batidos, o fermento e o leite condensado. Misturar com as mãos (se for necessário, utilizar mais amido de milho para dar consistência à massa). À seguir, sovar a massa sobre uma superfície lisa. Modelar os sequilhos enrolando bolinhas na palma da mão e apertando levemente com um garfo. Se desejar, enrolar um cordão (como nhoque), cortar na espessura de aproximadamente dois dedos e apertar levemente com a ponta do garfo. Colocar em uma assadeira retangular, untada e polvilhada. Levar ao forno preaquecido à 200° graus por 20 minutos. Se desejar, acrescentar coco ralado ou raspas de limão à massa e

goiabada cortada em cubinhos em cima dos sequilhos para enfeitar.

Sequilhos de Batata Doce

Ingredientes:

2 xícaras de batata doce cozidas e espremidas
2 xícaras de açúcar refinado
600 gramas de amido de milho
500 gramas de margarina

Modo de Fazer : Bater a margarina com o açúcar. Depois colocar a batata e por último o amido de milho. Formar umas bolinhas e levar para assar em forma não untada. Se quiser, pode colocar um pedaço de goiabada no meio das bolinhas e levar para assar.

Sequilhos de Amido de Milho e Nata

Ingredientes:

1 colher de (sopa) de fermento em pó
1 colher de (sopa) de margarina
2 e ½ xícara de açúcar refinado
1 copo de nata de leite ou uma lata de creme de leite
1 quilo de amido de milho
2 ovos.

Modo de Fazer: Misturar todos os ingredientes e sovar até dar consistência de massa de pão. Fazer as bolinhas (tamanho a gosto) colocar em forma previamente banhada com óleo ou margarina. Assar em forno brando até dourar.

Sequilho de Açaí

Ingredientes:

250g de farinha de trigo
125g de margarina
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de refresco em pó sabor açaí.

Modo de Fazer: Mistura-se tudo até a massa soltar da vasilha. Faça bolinhas e leve para assar.

Sequilho de Coco 2

Ingrediente:

100gr de coco ralado
2 colheres de (sopa) de farinha de trigo
1 colher de (sopa) de margarina
500 gramas de amido de milho
½ lata de leite condensado
1 ovo

50 de leite de coco.

Modo de Fazer: Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Modele bolinhas, achate com um garfo e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, pré aquecido, por 15 minutos ou até assar.

Pastel de Chocolate

Ingredientes:

175g de margarina
250g de farinha de trigo
4 colher (sopa) de chocolate em pó
1/2 colher (sopa) de vinho branco
02 colheres de amido de milho
02 colheres de sopa de açúcar.

Modo de Fazer: Coloque todos os ingredientes numa vasilha e misture até formar uma massa que solte das mãos. Modele o pastel, coloque o recheio no encha muito para não estourar, asse em forno quente. Depois de assado e frio, passe no açúcar refinado.

Recheio: brigadeiro pronto.

Sequilho de Graviola

Ingredientes:

1/2 de xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
3 gemas
100ml de creme de leite
2 xícara de maisena
2 xícara de farinha de trigo
1 pacote de suco em pó sabor graviola
01 colher de (café) de vinho branco

Modo de Fazer: Misture a manteiga como o açúcar, as gemas e o creme de leite. Junte a maisena e a farinha, amasse bem. Faça biscoitinhos e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar por 25 minutos.

Sequilhos de Chocolate

Ingredientes:

1 (chá) de fermento em pó
½ quilo de amido de milho
1 lata de leite condensado
100 gramas de margarina
3 gemas
01 colher de chocolate em pó.

Modo de Fazer: Misturar todos os ingredientes até soltar das mãos. Modelar os sequilhos e colocar em uma assadeira untada e polvilhada. Levar para assar em forno preaquecido à 180 graus por aproximadamente 20 minutos.

Sequilhos de Leite Condensado 2

Ingredientes:

1 pacote pequeno de amido de milho
200 gramas de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado

Modo de Fazer: Numa vasilha, coloque a manteiga, o amido de milho, o leite condensado. Misture. Vá amassando até dar o ponto para fazer os sequilhos. Ponha para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leva ao forno quente. Asse por 20 minutos, sem que dourem.

Sequilhos De Laranja

Ingredientes:

200 g de manteiga sem sal
3/4 xícara (chá) de açúcar refinado
1/2 xícara (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) de suco de laranja
raspas de 1 laranja

Modo de Fazer: Delicadamente, misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos, sem sovar. Esta massa é bem delicada. Modele os biscoitinhos e pincele com gema. Sugestão: Pode dar forma imitando gomos de laranja.



Visite www.lojinhadamell.blogspot.com.br