

Receita Biscoitos deverso

Sequilhos com leite condensado e côco



#gislene_ribass

Sequinhos de Maizena

Ingredientes

1 lata de leite condensado
250 g de margarina sem sal
1 kg de maizena
3 ovos
1 xícara de chá de açúcar
Coco ralado à gosto

Modo de Preparo:

Coloque na vasilha, leite condensado, ovos, açúcar margarina, misture bem, coco, coloque a Maizena aos poucos amassando, até soltar da mão, faça bolinhas do tamanho de um brigadeiro, ou rolinhos e curve como nhoque,
Coloque numa assadeira untada e polvilhada, aperte com garfo
Asse em forno médio,
Fica dourado embaixo, clarinha em cima

Sequilhos de Maizena com côco



#gislene_ribass

Sequilhos de Maizena com côco

1 xícara de açúcar

2 gemas

250 gr margarina

1 xícara de côco ralado

500 gr Maizena

Misture muito bem a margarina com o açúcar e as gemas, junte o coco e misture, junte aos poucos a Maizena e amasse até soltar da mão, faça cordões e corte ou bolinhas, coloque em assadeira untada, aperte com garfo, leve assar forno pré aquecido, médio, aproximad. 15 minutos, assim que corar embaixo, retire e deixe esfriar para tirar da assadeira.

Bolachinhas de Nata



Bolachinha de nata

Medida copo 250 ml

- 1 copo de nata
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de farinha
 - 1 ovo
 - 1 colher sopa Margarina
 - 1 colher chá fermento pó
 - 500 gr maizena
 - Côco ralado à gosto
- Amasse tudo, faça bolinhas, aperte com garfo
Coloque em assadeira, não precisa untar, forno pré aquecido, +/- 15 min
Espere esfriar, embale em saquinhos 100 gr