

SEQUILHOS DELICIOSOS



por Daiana Caldeira



ÍNDICE

3 – SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO COM AMIDO

4 – SEQUILHO DE COCO

5 – SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO E LIMÃO

6 – SEQUILHO DE MAISENA

7 – SEQUILHO DE NATA

8 – SEQUILHO COLORIDO

10 – SEQUILHO DE MARACUJÁ

11 – SEQUILHO DE CHOCOLATE COM LEITE NINHO

12 – SEQUILHO COM CHOCOLATE

13 – SEQUILHO DE PALITINHO

14 – SEQUILHO DE GOIABADA

15 – SEQUILHO CASADINHO DE GOIABADA

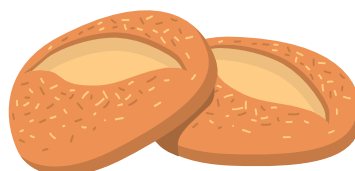
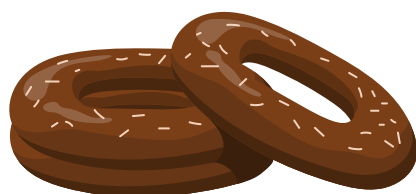
16 – SEQUILHO MESCLADO

17 – SEQUILHO DE FUBÁ

18 – SEQUILHO DE QUEIJO

19 – SEQUILHO MEDALHÃO DE QUEIJO

20 – SEQUILHO DE CEBOLA





SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO COM AMIDO

INGREDIENTES

- 1 Leite condensado (lata ou caixinha) 395 g
- 2 ovos
- 5 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pitada de sal
- meia colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 5 xícaras (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture bem o leite condensado, os ovos, a manteiga, o sal, a essência de baunilha e o fermento.
- Junte aos poucos o amido de milho, mexendo até obter a consistência de enrolar.
- Faça bolinhas, coloque-as em uma assadeira, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, bem separadas, deixando uma distância de cerca de 2 cm entre elas, e achate-as ligeiramente com um garfo.
- Asse em forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 15 minutos.
- Sirva.





SEQUILHO DE COCO

INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 500g de polvilho doce (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha, misture o leite de coco, as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo.
- Junte o polvilho e mexa até obter uma massa em ponto de amassar. Se necessário, acrescente mais polvilho, aos poucos.
- Faça cordões, corte e distribua em uma forma, um ao lado do outro.
- Aperte levemente com um garfo e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.
- Espere esfriar e sirva.





SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO E LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 ovo
- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) de sal
- 5 xícaras (chá) de maisena



MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha grande, misture o leite condensado, o ovo e as gemas peneirados e a manteiga com uma colher até ficar homogêneo.
- Acrescente as raspas, o fermento, o sal e misture.
- Adicione a maisena, aos poucos, misturando com a colher até soltar da lateral da vasilha.
- Sove até homogeneizar e desprender das mãos.
- Faça rolinhos como nhoque e corte a cada 2cm.
- Se preferir, modele bolinhas e aperte ligeiramente com um garfo.
- Disponha em uma assadeira e leve ao forno médio/baixo, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente.
- Deixe esfriar e guarde em recipiente fechado.



SEQUILHO DE MAISENA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 100g de coco ralado fino
- 4 xícaras (chá) de maisena (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o leite condensado, as gemas, a margarina, a essência e o coco ralado.
- Adicione a maisena, aos poucos, misturando até ficar homogêneo e desgrudar das mãos.
- Se necessário, acrescente mais amido de milho.
- Modele bolinhas e coloque em formas forradas com papel-manteiga.
- Com o dedo faça um buraco no centro de cada bolinha.
- Leve ao forno médio (180° C), pré aquecido, por 15 minutos ou até firmar, sem deixar dourar.
- Deixe esfriar, desenforme, embale como desejar e venda.





SEQUILHO DE NATA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de nata de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 ovo ligeiramente batido
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de maisena (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar cristal para polvilhar



MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture a nata, o açúcar, o sal, o ovo e a manteiga amolecida.
- Adicione o fermento e a maisena, aos poucos, até formar uma massa lisa e homogênea, se necessário acrescente mais maisena.
- Com as mãos modele bolinhas, e forme disquinhos de 3cm de diâmetro, aperte levemente a superfície de cada um com um garfo para que forme o desenho.
- Transfira para uma forma untada e enfarinhada, um ao lado do outro, deixando um espaço entre eles.
- Leve ao forno médio, pré aquecido, por 10 minutos, ou até assar.
- Retire, espere esfriar polvilhe com o açúcar e sirva.



SEQUILHO COLORIDO

INGREDIENTES SEQUILHO DE COCO

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de essência de coco
- 2 ovos
- 500g de maisena

INGREDIENTES SEQUILHO DE MORANGO

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de essência de morango
- 2 ovos
- 500g de maisena
- Corante alimentício vermelho a gosto

INGREDIENTES SEQUILHO DE LIMÃO

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de essência de limão
- 2 ovos
- 500g de maisena
- Corante alimentício verde a gosto





SEQUILHO COLORIDO

MODO DE PREPARO

- Prepare os sequilhos, separadamente, batendo o açúcar, a margarina e a essência na batedeira até homogeneizar.
- Acrescente os ovos e bata para incorporar.
- Retire da batedeira, junte a maisena, corante (nos sequilhos de morango e limão) e sove levemente até obter uma massa lisa e macia.
- Modele bolinhas, distribua em formas grandes, forradas com papel-manteiga, e aperte com um garfo.
- Leve ao forno médio, pré aquecido, por 15 minutos ou até assar e firmar.
- Espere esfriar e embale para vender.





SEQUILHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 200 g de Amido de milho (1 caixa pequena)
- 90 g de Açúcar (1/2 xícara)
- 80 g de Manteiga (4 colheres de sopa)
- 30 mL de Suco de maracujá concentrado (aprox. 2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela misture o amido de milho, o açúcar e a manteiga
- Misture com as mãos
- Adicione aos poucos o suco de maracujá concentrado até formar uma massa macia
- Pegue um pouco de massa e amasse bem nas mãos
- Faça bolinhas e aperte levemente
- Transfira para uma assadeira
- Com um garfo faça marcações
- Leve a assadeira para a geladeira por 15 minutos enquanto o forno pré aquece pelo mesmo tempo a 200°C
- Leve ao forno pré aquecido 200°C por cerca de 15 minutos, não deixe que eles dourem.





SEQUILHO DE CHOCOLATE COM LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 195 g de leite condensado (1/2 lata)
- 300 g de Amido de milho (Aprox. 2 xícaras)
- 80 g de manteiga ou margarina (4 colheres de sopa)
- 30 g de Leite ninho (1/3 de xícara)
- 30 g de chocolate em pó (1/3 de xícara)

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma tigela o leite condensado e a manteiga e misture um pouco
- Em seguida acrescente metade do o amido de milho e misture bem
- Quando a mistura já estiver mais homogênea acrescente o restante
- Divida a massa igualmente em 2 potes, em um deles coloque o leite ninho e no outro o chocolate em pó
- Misture bem cada um deles até ficar uma massa sem grudar nas mãos e macia, porém com certeza resistência, ela não pode perder a forma ou ficar muito brilhante, pois significa falta de amido de milho
- Faça um rolo em cada massa e divida em 4 partes iguais
- Pegue uma parte e faça um rolinho, pegue outra parte do outro sabor e também faça um rolinho
- Una os sequilhos de cores diferentes, aperte bem por que eles podem soltar
- Corte do tamanho que preferir
- Distribua em uma forma forrada com papel alumínio
- Aperte um pouco cada um para que colem na união
- Leve para a geladeira por cerca de 10 minutos
- Pegue um garfo e faça as marcações, porém esta marcação deve ser do lado oposto da junção
- Leve ao forno pré aquecido a 200°C por cerca de 12-15 minutos, este sequilhos fica pronto mais rápido por conta do leite ninho e do chocolate.





SEQUILHO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 200 g de amido de milho (1 xícara e 1/3)
- 90 g de açúcar (1/2 xícara)
- 2 Gemas
- 100 g de manteiga (5 colheres de sopa)
- 120 g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela misture o amido de milho, o açúcar, as gemas e a manteiga
- Misture com as mãos até formar uma massa compacta
- Pegue um pouco de massa e amasse bem nas mãos
- Em seguida faça um cordão e corte do tamanho que preferir
- Vire levemente formando uma rosquinha
- Aperte bem a pontinha
- Disponha em uma assadeira
- Leve em forno pré aquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.





SEQUILHO DE PALITINHO

INGREDIENTES

- 100g de manteiga
- 1 gema
- 50 g de açúcar refinado
- 200g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

- Separe 200g da farinha de trigo e retire 1 colher de sopa.
- Pré aqueça o forno a 180 graus.
- Misture a manteiga com o açúcar, a gema e depois amasse com a mão quando colocar a farinha de trigo até formar uma massa uniforme e macia que solte das mãos.
- Unte duas ou três assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.
- Faça os palitinhos e leve ao forno pré aquecido por 12 a 15 minutos. Veja no filme.
- Depois de assados, passe no açúcar refinado.
- Guarde em pote bem vedado.





SEQUILHO DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 100g de açúcar refinado
- 200g de manteiga
- 300g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de cafezinho de fermento
- Goiabada cremosa ou mini pedacinhos de goiabada sólida (opcional)
- Açúcar refinado para passar



MODO DE PREPARO

- Misture primeiro açúcar e manteiga em uma tigela utilizando uma espátula.
- Depois peneire a farinha e o fermento por cima e misture com as mãos até incorporar completamente e formar uma massa lisa e macia.
- Quando a massa estiver pronta, comece a montar os sequilhos no formato que quiser.
- Se fizer com goiaba, faça uma bolinha pequena como se estivesse enrolando brigadeiro, pressione o centro da bola com o dedo mindinho para fazer um buraco e coloque a goiaba.
- Enquanto prepara os sequilhos, pré-aqueça o forno a 180°C.
- Coloque em assadeiras sem untar, pois a massa já tem manteiga, e leve a forno por 15 minutos.
- Eles ficarão ainda brancos por cima, porém levemente dourados embaixo.
- Coloque açúcar refinado em um prato fundo e passe nos sequilhos assados.
- Assim, eles não irão grudar uns nos outros e dará um toque especial no visual e no sabor.
- Para guardar, espere esfriar e coloque em uma vasilha totalmente vedada, que seja de vidro de preferência .



SEQUILHO CASADINHO DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar refinado
- 150 g de manteiga sem sal
- Essência de baunilha a gosto
- Papel manteiga
- 1 tablete de goiabada de corte
- Açúcar refinado para decorar



MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, adicione a farinha, o açúcar e misture.
- Acrescente a manteiga, a baunilha e mexa com as mãos até formar uma massa;
- Pegue pedaços da massa, faça rolinhos e corte eles em cubinhos de mesmo tamanho.
- Enrole em bolinhas e disponha em formas com papel manteiga;
- Asse em forno pré aquecido a 180 graus por 10 minutos ou até começar a dourar embaixo.
- Retire do forno e aguarde esfriar;
- Com um garfo, amasse a goiabada até formar uma pasta.
- Se necessário, leve ao micro-ondas para ajudar a amolecer;
- Coloque a pasta de goiabada em um bico e recheie um pedaço de sequilho.
- Use outro pedaço para tampar, como se fosse um sanduíche, e passe no açúcar refinado;
- Repita o processo anterior com todos os sequilhos e está pronto para servir.



SEQUILHO MESCLADO

INGREDIENTES

- 800g de amido de milho
- 1 lata de leite condensado 395g
- 2 colheres (sopa) de açúcar (opcional)
- 1 gema
- 300g de manteiga (picada e gelada)
- 50g de coco
- 3 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

- Misture a manteiga com a metade do amido e faça uma farofa, acrescente a gema e o leite condensado, junte o restante do amido e amasse até obter uma massa lisa e homogênea.
- Divida a massa em duas partes, em uma das partes acrescente o coco ralado e na outra misture o chocolate em pó até que incorpore.
- Abra a massa com um rolo, por cima da massa de coco abra a massa de chocolate, faça rolinhos corte com uma faca, leve para assar em forno pré-aquecido 200°C até dourar por baixo.
- Não precisa untar o tabuleiro.





SEQUILHO DE FUBÁ

INGREDIENTES

145 gramas de fubá fino (3/4 de xícara)
40 gramas de amido de milho
(5 colheres de sopa)
3 colheres de sopa de mel
3 colheres de sopa de água
1 colher sopa de manteiga ghee
ou tradicional
1 ovo batido
1 colher de chá de fermento em pó



MODO DE PREPARO

- Em uma tigela coloque o fubá, amido e o fermento e misture bem.
- Coloque então o mel, água, manteiga e o ovo. Misture novamente até incorporar bem a massa.
- A massa deve ficar macia (nem mole e nem esfarelando)
- Modele as bolachinhas e coloque em uma forma, aperte levemente com um garfo. Leve ao forno pré-aquecido 180 graus entre 15 a 20 minutos.
- Deixe esfriar e coloque em um pote com tampa.

Dica: se ficar mole coloque mais um pouco de fubá e se ficar esfarelando acrescente colheres de água aos poucos. O ponto tem que ser de enrolar facilmente e modelar



SEQUILHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 500 g de margarina Qualy
- 1 colher (sopa) de leite
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1 ou 2 pacotes grandes de queijo ralado
- Farinha de trigo até a massa soltar da vasilha

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes, colocando aos poucos a farinha de trigo, até soltar da vasilha e das mãos.
- Molde os sequilhos e coloque em uma assadeira sem untar.
- Retire quando estiverem douradinhos.
- Espere esfriar e sirva.





SEQUILHO MEDALHÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES DO BISCOITO

- Margarina 1 xícara (chá)
- Farinha de trigo 2 1/2 xícaras (chá)
- Leite 1 xícara (chá)
- Fermento químico em pó 1 colher (chá)
- Sal 1 colher (café)

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Margarina 2 colheres (sopa)
- Parmesão 1 1/2 xícaras (chá)

MODO DE PREPARO

- Misture todos ingredientes da massa.
- Abrir com rolo, bem fininha.
- Passe o recheio, numa camada fina.
- Enrole a massa como rocambole, embrulhe em um filme plástico e leve à geladeira por 2 horas.
- Depois desse tempo, corte rodela finas e asse em tabuleiro untado até começar a dourar.





SEQUILHO 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
- 250 gramas de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

- 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 gema, pode salpicar com orégano ou cebola desidratada também.
- Leve para assar no forno à 180°.

