

SEQUILHOS CROCANTES DE LIMÃO, A MELHOR RECEITA!

INGREDIENTES

150 g de Amido de milho (1 xícara)

60 g de Açúcar (4 colheres de sopa)

90 g de Manteiga ou margarina (4 colheres e 1/2 de sopa)

1 unidade limão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o amido de milho, o açúcar, a manteiga e as raspas de 1 limão (raspe de maneira superficial, não pegar a parte branca do limão)

Misture com as mãos

Abra o limão, esprema em um potinho seu suco e adicione aos poucos de 2 a 3 colheres de chá do suco de limão, até formar uma massa macia

Pegue um pouco de massa e amasse bem nas mãos

Em seguida faça um cordão e corte do tamanho que preferir

Transfira para uma assadeira leve para a geladeira por 5 minutos

Com um garfo faça marcações

Leve ao forno preaquecido 200°C por cerca de 15 - 18 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13570-sequilhos-crocantes-de-limao-a-melhor-receita.html>