



Sequilho



INGREDIENTES

- ✓ ½ kg de polvilho doce
- ✓ 3 ovos inteiros
- ✓ ½ copo de água
- ✓ ½ colher de chá de cremor tártaro
- ✓ ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ✓ 60 g de banha misturada com 60g de manteiga derretida
- ✓ 400 g de açúcar
- ✓ ½ kg de farinha de trigo
- ✓ Óleo para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, coloque o polvilho doce, depois o açúcar e 3 ovos inteiros. Separadamente, misture o bicarbonato de sódio em meio copo de água e mexa. Depois, mexa o ovo. Acrescente o copo com o bicarbonato e depois a banha misturada com a manteiga. Essa banha misturada com a manteiga tem um segredo: você tem que ferver a manteiga, esperar esfriar e deixar na geladeira de um dia para o outro. Retire então, toda a camada de gordura que se formar em cima da manteiga. Derreta novamente e só aí junte à banha.

Coloque o trigo aos poucos e mexa bem. Tem outra dica importante para receita dar certo. O segredo é amassar de fora para dentro. Deixe um pouquinho de farinha de lado para dar o ponto.

Coloque a farinha na mesa e despeje a massa. Sove bastante. Depois, reparta a massa ao meio e sove de novo. Divida em mais duas partes. Misture parte de uma com parte da outra. Depois, faça rolinhos. Eles devem ficar redondinhos. Se ficarem chatos é sinal de que a massa está mole.

Corte e faça os desenhos que quiser. Unte a forma com óleo e coloque os biscoitos. Deixe uma distância para não grudar. Leve ao fogo de 30 a 45 minutos, dependendo do forno. Quando dourar, os sequilhos estão prontos.