

Sequilhos Coração de Vó!!



Sequilhos de Coração!

Mês de dezembro, meu marido sempre ganha alguns presentes de pacientes. Ele gosta de todas as lembranças, pois demonstram o carinho que sentem por ele. Sempre ficamos felizes e gratos com o que recebemos e nesse último ano, entre as bebidas e alimentos, ele ganhou uma latinha de natal recheada com sequilhos em formato de coração...um mimo delicioso feito pela mãe de uma paciente que faz essas miniaturas uma a uma à mão. Fiquei impressionada com a habilidade de D. Landinha (como é chamada entre seus queridos). “Com 74 anos, nascida em Lapão no sertão da Bahia, ela continua conquistando todos com seu tempero e dotes culinários. Mora em Irecê – BA com seu esposo Homar. Tem 5 filhos, 10 netos e 2 bisnetos. Conhecida como mãos de fada, faz licor, pãozinho e sequilhos como ninguém. Tudo o que faz é com muito capricho, paciência e amor. Esse é o verdadeiro segredo de todas as suas receitas!” Palavras de

sua filha que tem muito orgulho de sua mãe querida. Ela nos enviou um vídeo demonstrativo (lá no final da receita) e a receita dos biscoitinhos. Que delícia ter uma vovó assim, não é? Uma verdadeira inspiração!



Sequilhos de Fécula de Batata

Ingredientes para o “Sequilha de Fécula de Batata”

250 g de manteiga

100 g de açúcar refinado

200 g de fécula de batata

200 g de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes numa vasilha e amasse até soltar das mãos. Se ficar mole, acrescente um pouco de farinha de trigo.

Pode abrir a massa com rolo e cortar com forminhas ou modelar o coraçõzinho ou bolinhas mesmo.

Depois de assado, passe no açúcar refinado com um pouquinho de maizena!

[Sequilhos de Fécula de Batata!](#)

