BISCOITOS SABLE COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 ¼ de xícara de farinha de trigo

⅔ de xícara de açúcar de confeiteiro

½ xícara de margarina Claybom

1 gema

½ colher (chá) de essência de baunilha

½ xícara de goiabada cascão

3 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata a margarina com o açúcar e as gemas e depois adicione os demais ingredientes com exceção da goiabada e da água. Trabalhe a massa por cerca de 8 a 10 minutos, até ficar macia.

Enrole a massa em um filme plástico e leve para gelar por pelo menos 30 minutos.

Preaqueça o forno a 190° C. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada. Deixe-a mais fina com aproximadamente 4mm de espessura. Corte em círculos ou do formato da sua preferência. Não trabalhe demais a massa ou os biscoitos ficarão duros.

Asse os biscoitos por 8 a 10 minutos até ficarem levemente dourados. Retire da assadeira e deixe esfriar completamente em uma grade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13007-biscoitos-sable-com-goiabada.html