

CASADINHO DE PADARIA

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo (cerca de 2 xícaras cheias)
- 150 g de margarina (Sem sal) - em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar refinado (de 8 a 9 colheres)
- 1 colher (Sopa) de água (Se necessário)
- 200 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo com o açúcar misture e em seguida adicione a manteiga.

Misture tudo com as mãos, até formar uma massa bem lisa e homogênea.

Em seguida faça bolinhas pequenas e acomode-as numa assadeira, deixando um espaço entre eles.

Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 10 minutos ou até dourar em baixo.

Enquanto assa, coloca a goiabada em um prato e amasse com um garfo até que fique bem amassadinha.

Depois leve ao microondas por 15 segundos, apenas para dar uma amolecida e ficar mais cremosa. Reserve.

Depois que os biscoitinhos estiverem assados, coloque um pouquinho de goiabada em cada parte e feche com a outra, formando o casadinho.

Para decorar, passe no açúcar cristal

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13183-casadinho-de-padaria.html>