

PÃOZINHO DE GOIABADA SUPER SIMPLES.

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo mais ou menos

1 ovo

1/2 xícara de óleo

2 xícara de leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

1 pacotinho de fermento Biológico 10 g

300 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a Farinha.

Coloca em uma bacia e vai acrescentando a farinha aos poucos até a massa parar de grudar, sove bem a massa e deixe descansar por no mínimos 1 hora ela vai crescer bastante.

Enquanto isso cortar a goiabada em pedaços de mais ou menos 2cm. Depois do descanso da massa fazer bolinhas e colocar o pedaço de goiabada dentro fechando em forma de trouxinha. Coloque em uma assadeira untada e deixe descansar por mais 30 minutos.

Coloque para assar por 30 minutos em temperatura de 180° C. Depois de assado espere esfriar pois a goiabada quente pode queimar.

Dica: essa massa pode ser usada com qualquer recheio doce ou salgado, use da criatividade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13393-paozinho-de-goiabada-super-simples.html>