

BISCOITO AMANTEIGADO COM GOIABADA (GOIABINHA)

INGREDIENTES

5 colheres de açúcar
8 colheres de trigo
8 colheres de amido de milho
4 de manteiga
2 colheres (sopa) de chocolate granulado (opcional)
goiabada cortada em cubos.

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque: o açúcar, amido de milho e trigo intercalando.

Misture.

Acrescente a margarina colher por colher, vá mexendo com as mãos até ficar ponto de massinha de moldar e soltando das mãos.

Por último junte o granulado.

Faça bolinhas pequenas e coloque em cada um uma goiabada

Leve em uma assadeira deixando espaço para crescer.

Tempo de forno: 30 minutos.

Tire quando o fundo de cada biscoito estiver dourado.

Deixe esfriar para desmoldar

Coloque em pote fechado, a cada dia fica mais saboroso.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13760-biscoito-amanteigado-com-goiabada-goiabinha.html>