

BISCOITO DE AREIA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 2 xícaras (chá) de açúcar + açúcar para finalizar a gosto
- 200 g de manteiga com sal
- 2 colheres (sopa) de goiabada
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes até formar uma massa.

Faça bolinhas.

Fure no meio das bolinhas com o dedo.

Bote as bolinhas no açúcar.

Coloque a goiabada em uma panela.

Adicione a água.

Espere derreter e formar uma massa grossa.

Preencha os buracos dos biscoitos com a massa da goiabada.

Leve ao forno por 25 à 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15098-biscoito-de-areia.html>