BISCOITOS OLHO DE BOI

INGREDIENTES

500 g de trigo com fermento

400 g de açúcar

250 g de margarina

3 ovos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de leite em pó

100 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Misture bem o açúcar, a margarina, o leite, a essência de baunilha e os ovos até formar uma massa homogênea.

Em seguida, adicione a farinha de trigo e misture bem até ficar no ponto de fazer as bolinhas (se ficar muito mole, adicione mais trigo à massa até ficar no ponto de fazer as bolinhas sem grudar nas mãos).

Faça as bolinhas e coloque-as em uma forma untada com óleo, lembrando de deixar um espaço entre as bolinhas para não grudar.

Aperte as bolinhas com o dedo indicador e coloque a goiabada em cima.

Corte a goiabada em cubinhos ou dissolva com água (amassando com um garfo até que fique homogêneo) para colocar em cima dos biscoitos.

Leve para assar em forno preaquecido a 200º C por 10 a 15 minutos até que fique dourada a parte de baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15259-biscoitos-olho-de-boi.html