

CASADINHO DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de amido de milho
100 g de farinha de trigo
200 g de açúcar refinado
200 g de margarina (80% lipídios)
3 ovos

RECHEIO:

Recheio: 200g de goiabada
água para diluir

MODO DE PREPARO

Misture o amido de milho, açúcar e farinha de trigo, e em seguida adicione os ovos e margarina à mistura.

Mexa bastante com as mãos até a massa adquirir uma consistência lisa e soltar da vasilha.

Faça bolinhas pequenas (do tamanho de uma bola de gude) e coloque em uma assadeira.

Asse por 10 minutos a 240° C (o ponto ideal é da massa um pouco sequinha e com o fundo levemente dourado).

Corte a goiabada em pequenos pedaços e bata no liquidificador com água.

Caso a goiabada perca a cor (fique alaranjada) ou fique muito mole, leve em fogo baixo.

Use a pasta endurecida da goiabada para juntar duas bolinhas de massa de sequinhos.

Leve à geladeira por 1 hora até a goiabada endurecer (para não grudar ou descolar).

Polvilhe os biscoitinhos com açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16259-casadinho-de-goiabada.html>