

BISCOITO DE NATA COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 14 colheres (sopa) de farinha de trigo branca
- 1 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de nata
- 4 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 2 ovos inteiros
- 1 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Goiabada a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes, exceto a goiabada, até que a massa fique no ponto de enrolar (dica: siga a ordem dos ingredientes).

Abra a massa com um rolo até que fique com uma espessura de 0,5 cm, e, em seguida, corte em quadrados de 5 cm.

Corte a goiabada em retângulos de 3 cm, coloque-os na diagonal dos quadradinhos e junte duas das pontas da massa sobre a goiabada.

Em seguida, leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que fiquem corados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16634-biscoito-de-nata-com-goiabada.html>