

BISCOITO DE MAISENA COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de maisena
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de coco ralado a gosto
- 1 pacote de goiabada
- 2 colheres (sopa) de leite integral

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a maisena, o açúcar, a farinha de trigo, a manteiga e o coco ralado, depois misture.

Para dar o ponto, adicione o leite e depois misture.

Unte uma forma retangular com manteiga e farinha, depois preaqueça o forno a 200 °C por aproximadamente 15 minutos.

Quando a massa chegar no ponto, pegue pedaços e vá fazendo bolinhas, aperte com um garfo e coloque na forma.

Adicione no forno por aproximadamente 25 minutos, retire do forno e deixe esfriar.

Pegue a goiabada e corte em pedaços, depois amasse com um garfo até ficar mole.

Depois pegue o biscoito e coloque a goiabada em cada um.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16934-biscoito-de-maisena-com-goiabada.html>