

BISCOITOS DA VOVÓ COM GOIABADA

INGREDIENTES

5 colheres de açúcar

1 xícara de farinha

1 xícara de amido de milho

1/2 xícara de manteiga ou margarina

goiabada a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220 °C.

Misture o açúcar, a farinha e o amido de milho.

Bata na batedeira a manteiga ou margarina, com a mistura do açúcar, farinha e amido de milho (também pode bater a mão, mas fica mais prático na batedeira).

Coloque a mistura em uma mesa ou tábua com farinha para amassar.

Corte a massa em pequenos pedaços.

Corte a goiabada, coloque em cima dos pedaços e coloque para assar.

Tire do forno quando estiver dourado e a goiabada mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17243-biscoitos-da-vovo-com-goiabada.html>