

BELISCÃO DE GOIABA

INGREDIENTES

2 xícara de farinha

150 g de manteiga

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de água

150 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o açúcar e adicione a manteiga cortada em cubinhos gelada.

Misture tudo com as mãos mesmo, até formar uma farofa.

Em seguida, adicione as 3 colheres (sopa) de água.

Continue a mexer tudo com as mãos até virar uma massa homogênea a ponto de sovar.

Enfarinhe uma superfície plana e abra essa massa até que fique fina e com a ajuda da boca de um copo vá cortando a massa até terminar com ela.

Corte a goiabada em tirinhas e coloque no centro de cada círculo de massa que você cortou.

Molhe uma das pontas do círculo e feche pressionando uma pontinha a outra.

Coloque papel manteiga na assadeira untada com manteiga e vá acomodando os beliscões.

Leve ao forno de 20 a 30 minutos em 240°C.

Após assado, polvilhe açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18823-beliscão-de-goiaba.html>