

PIZZA DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

1 colher (sobre-mesa) de fermento em pó

1 colher (sopa) margarina

1 xícara (chá) de leite

1 pitada de sal

500 g de farinha de trigo (aproximadamente, até dar ponto de abrir com o rolo)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

300 g de goiabada picada em cubos pequenos (1 x 1 cm)

300 g de ameixas pretas picadas

200 g de uvas passas pretas sem sementes

50 g de coco ralado seco

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o ovo, o fermento, a margarina, o leite, o sal e a farinha de trigo até o ponto de poder abrir com o rolo.

Unte uma forma (40 x 30 cm) e forre com a massa.

Espalhe o leite condensado, a goiabada, as ameixas, as uvas passas e polvilhe o coco ralado.

Leve para assar em forno médio por 30 minutos, aproximadamente.

Espere esfriar e corte em quadradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19836-pizza-de-goiabada.html>