

CANELA DE VELHA

INGREDIENTES

250 g de margarina ou 10 colheres rasas

500 g de farinha de trigo peneirada

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

goiabada cascão ou de sua preferência

açúcar de confeiteiro a seu gosto

MODO DE PREPARO

Misture tudo (menos a goiabada e o açúcar de confeiteiro) e amasse.

Amasse bem e muito bem.

Pegue um pedaço de massa e passe o rolo.

Corte a goiabada em tiras finas não muito grandes e enrole na massa, passe no açúcar de confeiteiro se quiser.

Coloque em uma forma levemente untada em forno médio (180° C), preaquecido, por uns 15 minutos e depois uns 5 minutos em forno alto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20326-canela-de-velha.html>