

# GOIABINHA (BELISCÃO DE GOIABADA)

## INGREDIENTES

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de maisena  
1 xícara (chá) de açúcar  
250 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente  
1 ovo batido  
1 pitada de sal  
essência de baunilha opcional  
pedacinhos de goiabada  
açúcar de confeiteiro para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes com as mãos até formar uma massa bem lisinha que não grude.  
Leve à geladeira por 15 minutos ou deixe de um dia para o outro.  
Após esse tempo, abra com rolo e corte com cortador redondo no tamanho desejado.  
Coloque os pedacinhos de goiabada, feche dando um beliscão.  
Leve para assar em assadeira sem untar em forno preaquecido médio por 15 a 20 minutos sem deixar dourar.  
Polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20392-goiabinha-beliscão-de-goiabada.html>