

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>