

BISCOITO DE GOMA COM GOIABADA DELICIOSO

INGREDIENTES

2 gemas de ovo
600 g de goma seca de tapioca
300 g de açúcar
250 g de margarina
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (sopa) de amido de milho
200 ml de leite de coco
100g de coco seco ralado
1 pacote de goiabada
farinha de trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Picote a goiabada em cubos pequenos.

Coloque tudo na batedeira menos a goiabada.

Misture inicialmente manualmente para não sujar tudo quando bater na batedeira, mesmo em baixa velocidade.

Unte duas formas grandes.

Faça bolinhas com duas colheres (chá) e organize-as sobre a forma, deixando um espaço considerável entre elas, a massa estará muito mole e não dará para enrolar na mão.

Se tiver o bico de confeiteiro, ótimo.

Não se preocupe com beleza, pois quando eles forem assando, eles vão se acomodando e espalhando, ficando sempre redondo, por isso do espaço para não grudarem uns nos outros.

Coloque um cubo de goiabada sobre cada biscoito.

Caso prefira, coloque mais cubos, a goiabada derretida e durinha dá um charme no sabor.

Leve ao forno e espere aproximadamente 30 minutos, ou até começar a dourar.

Espere esfriar e não guarde-os antes disso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20812-biscoito-de-goma-com-goiabada-delicioso.html>