

BOLINHO RECHEADO COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento para bolo
- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 tablete do doce goiabada
- 1 xícara e meia (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes (exceto a goiabada e o óleo) e misture com as próprias mãos até a massa desgrudar dos dedos e da palma da mão.

Com um rolo, estique a massa e corte-a em retângulos do tamanho que desejar.

Corte o doce em cubinhos, coloque nos retângulos cortados e feche-os com um garfo da mesma maneira que se fecha um pastel, prensando o garfo nas laterais na frente e atrás do bolinho.

Frite-os no óleo quente e vire quando a parte de baixo dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21651-bolinho-recheado-com-goiabada.html>