

BOLINHO DE NATA COM GOIABADA

INGREDIENTES

300 g de nata natural

3 ovos

400 g de goiabada

1 kg de farinha com ou sem fermento

1 e 1/2 colher de pó royal

1 medida de açúcar (utilize o pote de nata como medida)

1 lata de leite condensado

1 lata de leite morno

500 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o açúcar e os ovos por 1 minuto.

Acrescente a nata e deixe bater por mais 2 minutos.

Despeje a mistura em uma vasilha e coloque aos poucos a farinha e o pó royal.

Mexa bem a massa até desgrudar das mãos.

Quando a massa estiver bem misturada e fofinha, deixe-a descansar por 5 minutos.

Depois do tempo marcado, modele a massa em bolinhas, coloque um quadradinho de goiabada dentro e feche.

coloque todos os bolinhos em uma assadeira e leve ao forno médio (180° c) de 15 a 20 minutos.

Em uma vasilha, coloque o leite morno com o leite condensado e misture bem.

Assim que assados os bolinhos, faça furinhos com um garfo e mergulhe na mistura de leite e no coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22309-bolinho-de-nata-com-goiabada.html>