

LOLITA DA DANI

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo

200 g margarina

1 ovo

1/2 xícara de leite

açúcar refinado

gema para pincelar

doce de goiaba

MODO DE PREPARO

Corte o doce em quadradinhos e reserve.

Misture a margarina, o ovo, o trigo e o leite.

Trabalhe bem a massa até ficar consistente.

Se ficar muito mole, acrescente um pouco mais de trigo até que ela desgrude das mãos.

Atente para não deixar a massa seca, só acrescente o suficiente para desgrudar das mãos.

Abra pequenas bolinhas na mão e coloque o doce cortado dentro.

Feche formando pasteis.

Disponha numa forma antiaderente ou forrada com papel manteiga.

Pincele a gema nos pasteizinhos.

Leve para assar em fogo baixo (180º C) até dourar a gema apenas (aproximadamente 15 minutos).

Após este tempo, retire e deixe esfriar.

Passa no açúcar de confeiteiro e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25060-lolita-da-dani.html>