

BISCOITO DE GOIABA

INGREDIENTES

- 1 gema
- 2 colheres de açúcar
- 1 copo de 200 ml de farinha de trigo
- 3 colheres de manteiga
- 1 pitada de sal
- açúcar cristal (a gosto) para enfeitar
- doce de goiaba

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente a farinha de trigo, a gema, o sal, a manteiga e o açúcar.

Mexa até ficar homogênea.

Coloque em um prato o açúcar cristal.

Faça bolinhas com a massa e passe no açúcar.

No meio da bolinha faça um pequeno buraco.

Coloque as bolinhas em uma forma e achate-as.

Coloque pedaços do doce de goiaba sobre cada bolinha.

Preaqueça o forno a 200°C e, em seguida, coloque a forma com os biscoitos, deixe por, no mínimo, 15 minutos ou até que dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26796-biscoito-de-goiaba.html>