BOLACHINHA COM FARINHA INTEGRAL E RECHEIO DE GOIABADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de amido de milho

2 xícaras de chá de farinha de trigo integral

2 xícaras de chá de açúcar mascavo

10 a 15 g de canela em pó

2 a 3 ovos grandes inteiros

essência de baunilha

1 colher de café de fermento em pó

goiabada cortada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Peneirar o amido de milho, a farinha de trigo, o açúcar mascavo e a canela em pó, numa vasilha e misturar.

Colocar o fermento em pó.

Adicionar os ovos ligeiramente batidos.

Adicionar a essência de baunilha.

Sovar, até obter uma massa homogênea, macia e lisa.

Adicionar amido de milho para desgrudar das mãos, com cuidado para a massa não ficar muito dura.

Fazer bolinhas com as mãos untadas com margarina e rechear com a goiabada.

Se preferir, polvilhar açúcar e canela.

Assar em forma untada e enfarinhada, até dourar em forno preaquecido em 220°C a 260°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27107-bolachinha-com-farinha-integral-e-recheio-de-goiabada.html