

BOLACHA AMANTEIGADA COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de trigo

1 xícara (chá) margarina

2 colheres (sopa) de maisena

OPCIONAL:

Opcional: Um pouco de canela em pó

2 colheres (sopa) suco de limão

RECHEIO:

Recheio: Goiabada (usei a cremosa mas pode ser em pedaços também)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes.

Dependendo da temperatura ambiente pode ser necessário um pouco mais de farinha de trigo.

O ponto é quando a massa desgruda da mão, ela fica úmida, é normal.

Faça bolinhas e com o dedo pressione o centro da bolacha, formando uma cavidade onde você irá colocar um pouco de goiabada.

Unte a forma com margarina e trigo.

Asse em forno médio preaquecido por aproximadamente 15 minutos ou até que o fundo da bolacha esteja douradinho.

Se preferir mais crocante deixe um pouco mais.

Cuidado ao armazenar, pois a bolacha é bem delicada (por isso se desmancha na boca) e a goiabada pode grudar uma na outra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29670-bolacha-amanteigada-com-goiabada.html>