

BOLACHINHA DE GOIABA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento para pão
- 2 copos de leite morno
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pacote de gordura vegetal em temperatura ambiente
- 1 pacote de goiabada para rechear

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande coloque o fermento, o açúcar e a pitada de sal para dissolver o fermento.

Coloque a farinha, o leite morno e a gordura vegetal.

Misture tudo até a massa soltar das mãos.

Abra a massa e corte com a boca de um copo tipo americano.

Recheie com pedacinhos de goiabada, tamanho de sua preferência e enrole.

Vá colocando as bolachinhas nas formas sem necessidade de untar e nem enfarinhar, pois a massa não gruda.

Leve ao forno para assar sem deixar ficar muito dourada, mais ou menos uns 40 minutos.

Após assadas passe no açúcar e guarde em recipientes fechados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30797-bolachinha-de-goiaba.html>