

SONHO DE NETOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 1 ovo
- 1 colher sobremesa de manteiga
- 1 colher sopa de açúcar
- 1 colher chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco para pão
- 1 xícara de água morna
- 1 goiabada amassada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a farinha, o fermento e misture.

Acrescente o açúcar, o sal, a manteiga e o ovo.

Mexa com uma colher, misturando os ingredientes até obter uma farofa.

Coloque a água morna aos poucos até perceber que ligou os ingredientes.

Coloque a massa em uma bancada, polvilhando um pouco de farinha para sovar.

Sove até obter uma massa lisa e homogênea.

Deixe descansar por 20 minutos.

Após este tempo pegue um pouquinho de massa, abra e recheie com goiabada amassada.

Feche e molde com as mãos.

Coloque as bolinhas em um lugar levemente enfarinhado. Deixe descansar por mais 20 minutos.

Aqueça o óleo e frite em fogo baixo.

Passa no açúcar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31430-sonho-de-netos.html>