

BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA E GOIABADA ROYAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de goiabada cortada em cubos

2 colheres (sopa) rasa de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha junte os ingredientes secos e acrescentar o azeite, misturando até formar uma farofa bem solta, pique a goiabada em pedaços pequenos e junte à farofa e misture bem.

Adicione as gemas até formar uma massa que desgrude das mãos ou no ponto de abrir no rolo.

Abrir a massa com um rolo e cortá-la em círculos médios com o auxílio de um cortador.

Colocar os biscoitos em uma assadeira untada e enfarinhada, deixando um espaço entre os biscoitos. Leve para assar em forno preaquecido em fogo médio (180°C) por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam levemente douradas e crocantes.

Deixe esfriar e recheie com goiabada derretida.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela leve ao fogo baixo os ingredientes do recheio mexendo até derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31735-biscoito-integral-de-aveia-e-goiabada-royal.html>