

BISCOITO GOIABINHA

INGREDIENTES

250 g de ricota

200 g margarina de boa qualidade

150 g de açúcar

700 g de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de chá de fermento em pó

300 g de goiabada

raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Amasse a ricota e acrescente o açúcar, o ovo, o fermento, a margarina e as raspas de limão, misture bem.

Junte a farinha até soltar das mãos. Abra a massa com um um pouco de farinha de trigo e um rolo de macarrão, deixando fininha como massa de pastel.

Corte em quadrados.

Corte a goiabada em tirinhas e recheie os quadradinhos, rolando em diagonal.

Leve para assar em forno médio/baixo por uns 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32230-biscoito-goiabinha.html>