

BISCOITO DE GOIABADA DA IVANI

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 pacote de gordura hidrogenada temperatura ambiente
- 1 copo de leite morno (copo grande tipo requeijão)
- 30 g de fermento de pão
- 250 g de açúcar
- goiabada em pedacinhos

MODO DE PREPARO

Misturar o leite com o fermento.

Bater na batedeira a gordura, ir acrescentando o leite, o açúcar e a farinha. Quando não conseguir mais na batedeira retire e vá misturando com as mãos até ficar uma massa homogênea.

Abrir aos poucos com um rolo, cortar com um copo pequeno (uso o de medida de pinga ou um cálice).

Colocar um pedacinho de goiabada, fechar tipo pastel. Não untar a forma, pode colocar um pertinho do outro. Levar ao forno, sem deixar corar demais. Retire e coloque no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34255-biscoito-de-goiabada-da-ivani.html>