

PÃEZINHOS DE GOIABA

INGREDIENTES

2 copos de água morna ou leite
1 colher de sobremesa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
1/2 copo de óleo
30 g de fermento fresco
1 kg de farinha
goiabada para o recheio

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha.
Colocar em um recipiente e acrescentar a farinha aos poucos.
Sove bem e deixe a massa crescer.
Pegar pequenas porções e abrir com um rolo.
Cortar pedacinhos na forma de triângulo. Rechear com a goiabada.
Deixar crescer por mais 20 minutos.
Levar ao forno a 180°C por 40 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34694-paezinhos-de-goiaba.html>