

# 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>