

GOIABINHA DA SANA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 pacote de banha vegetal hidrogenada para culinária (500 g)

4 colheres de açúcar

2 sachês de fermento seco biológico para pão

1 copo de água morna

goiabada para rechear

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa bacia , menos a goiabada.

Misture tudo até obter uma massa lisa e homogênea que desgrude das mãos.

Faça bolinhas e achate-as na mão.

Recheie com a goiabada e feche.

Leve ao forno para assar (não é necessário untar a forma), até que fiquem douradinhas.

Depois de assadas retire da assadeira para não grudar ou quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35030-goiabinha-da-sana.html>