

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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