

BELISCÕES DE NATA COM GOIABADA

INGREDIENTES

250 g de nata gelada
1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de maizena
2 xícaras de farinha
200 g goiabada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Misture bem o açúcar com a nata.

Adicione as duas xícara de maizena e 1/2 xícara de farinha e continue misturando até incorporar bem.

Acrescente aos poucos o restante da farinha enquanto sova a massa até acertar o ponto onde esteja lisa, fácil de manusear e pronta para ser trabalhada com o rolo.

Em uma superfície enfarinhada, abra uma porção da massa e corte em quadrados de 3 cm.

Coloque um cubo de goiabada no centro e feche com um beliscão nas duas pontas diagonais.

Disponha sobre papel manteiga, apoiado em tabuleiro de sua preferência e leve ao forno a 200°C até dourar a base.

Cerca de 12 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35429-beliscoes-de-nata-com-goiabada.html>