

SONHOS DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 colher de fermento biológico
- 5 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 colher de margarina
- 1 copo de leite morno
- 750 g de farinha de trigo (ou até a massa soltar da mãos)
- 1 barra de goiabada

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no leite morno e ir acrescentado os demais ingredientes.

Deixe a farinha por último, e coloque aos poucos até que a massa se desprenda das mãos.

Reservar e esperar dobrar de tamanho.

Em seguida, ir fazendo bolinhas recheadas com pedaços de goiabada.

Esperar que cresçam novamente.

Fritar os sonhos em óleo quente e passar no açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37069-sonhos-de-goiabada.html>