

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 acrescentando 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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