

## DELICINHA DE GOIABADA

### INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo

2 colheres de amido de milho

1 xícara de chá cheia de manteiga

1/2 copo de açúcar

2 colheres de leite para molhar a massa

1/2 goiabada cascão

1 colher cheia de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo com o amido de milho.

Adicione a manteiga e misture até virar uma farofa molhada.

Em seguida, adicione o açúcar e o leite. Por último adicione a essência de baunilha e continue sovando, até desgrudar das mãos.

Se a massa ficar muito molhada, coloque mais um pouco de farinha de trigo.

Faça pequenas bolinhas (mais ou menos um tamanho de uma bola de gude) fure as bolinhas com o dedo e adicione a goiabada.

Asse em forno preaquecido a 180°C.

Quando os biscoitos estiverem assados, polvilhe-os com açúcar cristal ou refinado e leve à geladeira para ficarem geladinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38168-delicinha-de-goiabada.html>