

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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