

BISCOITOS AMANTEIGADOS COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de manteiga
1/4 xícara de creme de leite sem soro

MONTAGEM:

Montagem: goiabada em cubos
açúcar
papel manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha e o açúcar, depois acrescente a manteiga cortada em cubos.
Vá apertando até a manteiga agregar à farinha e virar uma farofa.
Acrescente o creme de leite.
Se necessário polvilhe farinha para não grudar muito.
Retire a massa da tigela e coloque em pia ou balcão para trabalhar.
Trabalhe a massa até estar consistente.
Faça bolinhas e fure um pouco o meio.
Coloque a goiabada.
Passe açúcar dos dois lados do biscoito.
Coloque em forma forrada com papel manteiga.
Coloque em forno preaquecido a 180°C.
Após 20 minutos está pronto (depende do forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38804-biscoitos-amanteigados-com-goiabada.html>