

# 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>