

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.

Passa 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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