

AMANTEIGADOS DE GELEIA

INGREDIENTES

125 g de manteiga derretida

1 ovo

150 g de açúcar

250 g de farinha de trigo

1 colher de café de essência de baunilha

1 pitada de sal

4 colheres de geleia do sabor preferido, eu usei morango

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata a manteiga, o ovo e 125 g de açúcar até fazer espuma. Adicione a farinha, a essência de baunilha e o sal. Amasse com a mão e leve à geladeira por 20 minutos.

Aqueça previamente o forno a 210°C. Forme bolinhos com a massa, role-os no restante do açúcar e coloque na assadeira já untada, achatando-os ligeiramente.

Leve os bolinhos ao forno por 5 minutos, até começarem a cozinhar. Retire a assadeira do forno e, com a ajuda de uma colher de café, faça uma cavidade no meio de cada bolinho.

Recheie as cavidades com a geleia e leve os bolinhos novamente ao forno por mais 10 minutos, até que fiquem dourados. Repita a operação para uma segunda fornada, se for necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38937-amanteigados-de-geleia.html>