

GOIABINHA QUE DERRETE NA BOCA

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

200 ml de leite frio

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 gordura vegetal (500 g)

1 kg de farinha de trigo

1 goiabada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar e no sal.

Coloque a gordura, o leite e a farinha.

Amasse bem até desgrudar das mãos, depois é só abrir com o rolo e cortar pequenos quadradinhos, rechear com goiabada e fechar.

Levar ao forno até dourar.

Depois de assado passe no açúcar e canela se preferir.

Sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39169-goiabinha-que-derrete-na-boca.html>