

BISCOITINHOS FÁCEIS DE GOIABADA

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo sem fermento

500 g de margarina (com sal)

queijo ralado ou açúcar (a gosto)

forminhas pequenas para corte (coração, estrelas, flores, círculos, etc.)

goiabada em calda

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque a margarina, a farinha de trigo e o açúcar ou queijo ralado (escolha somente um).

Sove a massa.

Quando terminar de sovar a massa, abra-a com um rolo ou cilindro e corte com as formas de corte.

Depois de cortada, coloque a goiabada em calda em cima dos biscoitos.

Unte uma forma com farinha de trigo e coloque os biscoitos.

Leve ao forno até os biscoitos dourarem (a parte de baixo) e estiverem desgrudando fácil.

Para armazenar, deixe-os esfriar e coloque em um depósito de vidro e mantenha sempre fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39683-biscoitinhos-faceis-de-goiabada.html>