

BOLACHAS AMANTEIGADAS COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1/2 kg de açúcar

1/2 kg de gordura vegetal

Goiabada

MODO DE PREPARO

Colocar os ingredientes em uma bacia, menos a goiabada.

Amassar com as mãos até a massa criar uma consistência firme.

Fazer bolinhas.

Faça um corte nas bolinhas com uma faca de serra.

Corte pedacinhos de goiabada e coloque nos cortes das bolinhas.

Coloque em uma forma e leve ao forno durante 20 minutos até dourar.

Não retirar as bolachas da assadeira quente, espere esfriar.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41005-bolachas-amanteigadas-com-goiabada.html>