BOLINHAS DE QUEIJO COM GOIABADA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo.

2 gemas.

1 colher de café de sal.

1 colher de café de pó royal.

6 colheres de sopa de manteiga ou margarina.

100 g de queijo parmesão.

Pedaços de goiabada cortadas em cubinhos (aproximadamente 50 cubinhos)

1 gema para pincelar .

MODO DE PREPARO

Colocar a farinha de trigo, o queijo parmesão, o sal e o pó royal em uma vasilha e misturar bem esses ingredientes.

Abrir uma covinha e colocar as gemas e a manteiga.

Vá misturando com as pontas dos dedos (esfarelando).

Depois de bem misturados, amassar bem até que fique uma massa homogênea.

Fazer pequenas bolinhas e rechear com os cubinhos de goiabada.

Colocar em tabuleiro, pincelar com a gema e levar ao forno médio por aproximadamente 30 minutos (esse tempo varia de acordo com o tipo de fogão) ou até ficarem douradinhos.

Deixe esfriar e retire do tabuleiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41421-bolinhas-de-queijo-com-goiabada-do-lucio-cezar.html