

# BOLACHINHA DE MAISENA DA ANA

## INGREDIENTES

- 500 g de margarina sem sal
- 1 ovo
- 3 copos americanos de açúcar
- 3 copos americanos de farinha
- 500 g de maizena
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pacote de goiabada

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar, ovo e margarina até que forme um creme clarinho.

Tire da batedeira e acrescente a maizena, farinha e o coco ralado, incorpore os ingredientes até que fique uma massa homogênea, porém úmida, soltando das mãos.

Corte a goiabada em cubinhos pequenos, a dica é cortar gelada, fica mais fácil de trabalhar.

Faça bolinhas achatadinhas e coloque um pedacinho de goiabada em cima de cada uma delas.

Assar em forno médio por cerca de 20 minutos, ou até que o fundinho esteja dourado, por cima fica branquinha mesmo, senão resseca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42192-bolachinha-de-maisena-da-ana.html>