ENROLADINHO DE GOIABADA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 g de gordura vegetal

60 g de farinha para pão

250 ml de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 kg de goiabada

MODO DE PREPARO

Corte a goiabada em retângulos com mais ou menos 2 cm de comprimento e 1 cm de espessura.

Misture os demais ingredientes até que forme uma massa homogênea e não grude nas mãos.

Espalhe farinha de trigo na superfície onde você vai trabalhar a massa, e abra a mesma com um rolo.

Corte a massa em rodelas com a boca de um copo.

Coloque um pedaço de goiabada no centro da rodela de massa, junte as duas partes dos lados, para que a goiabada fique "encaixada" no meio.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio por 30 minutos, ou até que fiquem douradinhos (ou moreninhos, como preferirem).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42570-enroladinho-de-goiabada.html