

JECA DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo

3/4 xícara de manteiga

1 e 1/2 colheres de açúcar refinado (para confeitaria)

1/2 xícara de goiabada picadinha

MODO DE PREPARO

Misture o trigo e a manteiga até dar ponto de enrolar (desgrudar da mão).

Enrole e faça furinhos com um tubo de caneta bic.

Acrescente as goiabadas nesses furinhos e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos ou até dourar o fundo.

Passa no açúcar refinado com os biscoitos ainda quentes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42945-jeca-de-goiabada.html>