

CASADINHOS DE GOIABA DA DOCINHO

INGREDIENTES

250 g de açúcar

500 g de amido de milho

100 g de farinha de trigo

200 g de margarina sem sal

2 ovos

Essência de baunilha opcional

Goiabada em pasta ou doce de leite

MODO DE PREPARO

Reserve uma ou duas formas de alumínio untadas.

Peneire o amido com a farinha, coloque em uma superfície lisa ou em uma bacia grande e faça uma cova no centro.

Dentro da cova acrescente o açúcar, os ovos ligeiramente batidos, a margarina e a essência.

Amasse os ingredientes delicadamente sem trabalhar demais a massa.

Quando a massa estiver homogênea pegue um garfo e tire pequenos pedacinhos, faça bolinhas pequenas e depois as amasse com o garfo.

Faça isso até acabar a massa e leve ao forno preaquecido a 160°C de 10 a 15 minutos ou quando estiverem na cor que gostem um pouco mais branco ou mais escurinho (opcional).

Depois de frios passe um pouco da pasta de goiabada ou doce de leite grude um no outro e passe no açúcar e está pronto para ser devorado.

Rende até 200 bolachinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42973-casadinhos-de-goiaba-da-docinho.html>