

MEIA LUA (GOIABINHA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de margarina sem sal

3 colheres de açúcar

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de goiabada derretida com um pouco de água

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes até obter uma massa lisa, homogênea e firme, use um pouco mais de margarina se precisar para obter a consistência da massa.

Abra a massa em pequenos pedaços redondos, recheie com a goiabada e feche em formato de meia lua.

Disponha as goiabinhas em uma assadeira untada e polvilhada e asse em forno pré aquecido 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43424-meia-lua-goiabinha.html>