

DOCE TURCO OU TORTA DE GOIABADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

3 ovos

1 colher de sopa de fermento químico

Farinha de trigo até dar ponto para abrir com a mão aos poucos (mais ou menos 4 xícaras)

750 g de goiabada cortada em tiras

1 xícara de café de açúcar

1 colher de sobremesa de canela

MODO DE PREPARO

Pegar pedaços da massa com a mão, achatar e forrar uma assadeira untada e enfarinhada.

Ao completar colocar por cima as tiras de goiabada e novamente cobre com a massa que sobrou.

Misturar o açúcar com a canela e espalhar por cima.

Leve para assar em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45081-doce-turco-ou-torta-de-goiabada.html>