ENROLADINHO DE GOIABADA (GOIABINHA)

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo

60 g de açúcar

80 g de manteiga

1 ovo

300 g de goiabada cortada em tirinhas de 1 cm de altura (qualquer tamanho de comprimento)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar e a manteiga até formar uma farofa.

Coloque o ovo e continue misturando até formar uma massa homogênea.

Divida a massa em 4 partes e amasse cada parte com um rolo para que a massa fique em formato de um retângulo.

Coloque as tirinhas de goiabada sobre a massa e enrole fazendo com que a goiabada fique coberta.

Coloque os rolinhos em uma assadeira e corte em pedacinhos de 3 cm sem separá-los.

Leve para assar em forno médio, preaquecido a 180ºC, por aproximadamente 25 minutos.

Retire do forno, espere esfriar e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45877-enroladinho-de-goiabada-goiabinha.html