BESLICÃO DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo

Goiabada de corte

1 xícara de margarina

2 ovos

3/4 de açúcar

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia a farinha de trigo, depois o açúcar e misture bem

Depois, adicione a margarina e mexa até virar uma farofa

Depois adicione a essência de baunilha e os ovos e misture com as pontas dos dedos

Não sove essa massa

Após a massa estar pronta abra com um rolo de macarrão e recorte em formato de círculos do tamanho desejado

Coloque a Goiabada nesses círculos e os enrole, coloque em uma forma untada apenas com óleo e leve ao forno em temperatura 200 graus por 20 minutos ou o tempo desejado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4646-beslicao-de-goiabada.html