MANTECAL DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada

1 xícara (chá) de goiabada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha com o açúcar e a gordura até formar uma massa lisa e homogênea.

Modele bolinhas e arrume em uma forma.

Com a ponta do cabo de uma colher de pau, afunde o meio de cada biscoito.

Coloque um cubo de goiabada em cada um e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48260-mantecal-de-goiabada.html