BISCOITINHO DOS DEUSES

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de milho (fubá)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1 xícara (chá) de aveia em flocos (flocos grandes)

14 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

14 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

100 g de goiabada

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Corte a goiabada em pedacinhos pequenos e leve ao fogo com a água até que a mesma esteja derretida.

Reserve.

Bata os ovos, o açúcar e a margarina na batedeira para formar um creme fofo e claro.

Adicione a farinha de milho, a aveia e 2 xícaras de farinha de trigo.

Bata até unir todos os ingredientes.

Desligue a batedeira e adicione manualmente a última xícara de farinha de trigo, até que tudo esteja unido.

Faça bolinhas com a palma das mãos e coloque-as em assadeira, untada e enfarinhada.

Em cada bolinha pressione o meio com o seu dedo mindinho e nele deposite a goiabada derretida.

Leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos.

Atenção: Coloque os biscoitos na assadeira com folga entre eles, para que ao assar não colem uns nos outros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48735-biscoitinho-dos-deuses.html