PÃO DOCE RECHEADO DE GOIABADA

INGREDIENTES

4 ovos

6 colheres de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

1 envelope de fermento biológico

Trigo até dar ponto (quase 1 kg)

250 g de goiabada picada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes.

Em uma bacia, ou tijela funda, despeje cerca de 800 g de trigo e a mistura do liquidificador, e amasse com as mãos. Se necessário acrescente trigo até dar ponto (assim que não grudar mais na mão).

Não precisa deixar descançar.

Pegue porções pequenas, abra e coloque a goiabada e feche bem (tem que ficar bem fechado e não muito grande, pois a massa cresce muito no forno e costuma abrir a emenda).

Faça as bolinhas e coloque numa assadeira untada com óleo.

Leve para assar em fogo alto por aproximadamente 25 minutos ou até começarem a dourar por cima (cuidado para não queimar o fundo), e se quiser pode pincelar com gema.

Estão prontos, a dica é não colocar muita goiabada e distribuir bem os pedaços. Se eles ficarem expostos na massa antes de assar vão qeuimar e não dará certo a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48894-pao-doce-recheado-de-goiabada.html