

# BOLACHA DE AVEIA E GOIABADA

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de margarina sem sal

1 xícara (chá) de açúcar refinado

3 e meia xícara (chá) de aveia em flocos finos

1 ovo

1 colher (sopa) de baunilha (opcional)

1 tablete de goiabada(cortada em quadradinhos)

farinha de trigo para dar ponto

## MODO DE PREPARO

Mexa bem a margarina com o açúcar.

Acrescente o ovo, a baunilha e a aveia, junto acrescente aos poucos farinha de trigo, conforme for precisando (incorpore e amasse com as mãos até desgrudar).

Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Faça bolinhas pequenas e afunde o dedo para fazer um buraco no meio, neste buraco coloque um quadradinho de goiabada.

Unte a assadeira com margarina e farinha de trigo, asse em forno pré-aquecido mais ou menos 30 minutos (depende do forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/49005-bolacha-de-aveia-e-goiabada.html>