

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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