BOLACHINHA DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo americano de água morna

1 pacote de gordura vegetal

50 g de fermento biológico

Farinha de trigo até desgrudar da mão

RECHEIO:

Recheio:Goiabada cortada em tirinhas pequenas

Açúcar refinado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque a água morna em uma bacia, a gordura e o fermento e misture, com a mão misture a farinha até desgrudar da mão.

Não a deixe crescer, abra a massa em granito ou mármore.

Corte as beiradas deixando a massa quadrada e corte em quadradinhos pequenos, coloque a goiabada em uma das beiradas dos quadrados, enrole como uma trouxinha, asse até dourar.

Ainda quente passe no açúcar refinado (não abafe-as quentes e enrole rápido para que não crescer muito, quanto menor fica mas saborosa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49691-bolachinha-de-goiabada.html