

LOLITA DOCE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

2 ovos

800 g de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes em um bacia e trabalhe até a massa ficar bem unida, o segredo é trabalhar bem a massa.

Depois pegue pequenas porções abra com as mãos, deixe a massa fina, coloque doce de goiaba, pode ser os pedacinhos ou o creme de goiaba.

Feche em formato de pasteizinhos, passe gema de ovo.

Leve para assar até a gema ficar douradinha não pode deixar por muito tempo senão o doce fica duro e não presta.

Depois de assados passe no açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50503-lolita-doce.html>