

AMANTEGADOS DE GOIABADA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

150 g de margarina

250 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo, o açúcar e a margarina, misture tudo até conseguir a consistência de uma massa de pão.

Com a massa faça pequenas bolinhas de aproximadamente 5 cm, segure-as na palma da mão e pressione com o dedão até que se formem forminhas.

Dentro destas forminhas de massa coloque cubinhos de goiabada, coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha.

Depois leve ao forno preaquecido em 180°C e asse até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51661-amantegados-de-goiabada.html>