

# MEIA LUA DE GOIABA

## INGREDIENTES

1 lata de creme de leite  
200 g de manteiga  
2 colheres de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1 colher (sobremesa) de pó royal  
farinha de trigo até dar ponto  
5 xícaras e 1/2 de goiabada

## MODO DE PREPARO

Mistura todos os ingredientes.abre a massa com um rolo.  
Corte a massa com a boca de um xícara de café e coloque 1 pedacinho da goiabada.  
Feche e asse.  
Fazer uma calda de chocolate e passar nas meias luas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52407-meia-lua-de-goiaba.html>