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