

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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