

PASTELZINHO DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo

150 g de margarina gelada em cubinhos

2 colheres de sopa de guaraná refrigerante

Goiabada em tirinhas para rechear

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar a farinha de trigo e a margarina até formar uma farofa

Juntar devagar o guaraná

Amassar até não grudar nas mãos

Abrir em uma superfície lisa com rolo de macarrão

Cortar no tamanho desejado com cortador

Colocar a goiabada

Fechar como um pastelzinho pressionando a borda com um garfo

Levar para assar em forno pré aquecido em temperatura média por 20 a 30 minutos sem deixar dourar

Retirar esperar esfriar e polvilhar o açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53342-pastelzinho-de-goiabada.html>