

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>