

BELISCÃO DE GOIABADA COM GUARANÁ

INGREDIENTES

- 7 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 500 g de gordura vegetal hidrogenada
- 1 1/2 xícaras de guaraná gelado
- 500 g goiabada (se for a goiabada cascão é melhor) para rechear

MODO DE PREPARO

Corte a goiabada em cubinhos, reserve.

Em um refratário grande junte todos os ingredientes menos a goiabada e misture até desgrudarem das mãos. Se necessário coloque farinha de trigo aos poucos até a massa ficar macia e sem grudar.

Polvilhe farinha de trigo sobre a mesa e abra a massa, corte a massa em círculos (eu uso uma tampinha de mamadeira).

Coloque um pedacinho de goiabada sobre cada círculo e feche, como se estivesse beliscando a massa para não abrir.

Leve ao forno pré aquecido, asse por mais ou menos de 15 a 20 minutos, a massa não fica muito dourada.

Não deixe o fogo muito alto para não queimar.

O rendimento de beliscões depende do tamanho que deseja fazer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53586-belisco-de-goiabada-com-guarana.html>