

BOLACHINHA DE NATA COM GOIBADA

INGREDIENTES

- 500 g de nata
- 2 xícaras de chá de maizena
- 3 xícaras de chá de açúcar refinado
- 1 colher de café fermento em pó
- 1 colher de sobremesa (rasa) de bicarbonato de sódio
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 kg aproximadamente de farinha de trigo
- 4 ovos
- 250 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, depois junte a nata e mexa bem até formar um creme. Acrescente a essência de baunilha, misture bem, acrescente os restante dos ingredientes, menos a farinha de trigo.

Mexa novamente até incorporar tudo e, aos poucos, coloque farinha até obter uma massa que possa ser trabalhada em cima de uma superfície, cuidado para não deixar a massa dura.

Faça bolinhas, coloque dentro de uma assadeira e com um dedo pressione no centro da bolinha, coloque um pedaço de goiabada.

Leve para assar até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53634-bolachinha-de-nata-com-goibada.html>