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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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