MANTECAL COM CANELA

INGREDIENTES

500 gr de gordura vegetal

4 copos (americanos) de açúcar refinado

5 copos (americanos) de farinha de trigo

1 goiabada

3 colheres (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem a farinha o açúcar e a canela em pó.

Adicione a gordura vegetal amassando com as mãos até obter uma massa homogênea a ponto de conseguir fazer bolinhas.

Faça bolinhas e amasse-as para ficarem achatadas (não muito) o tamanho você escolhe.

Coloque um pedacinho de goiabada em cima das bolachinhas.

Leve ao forno em 180ºC até que seja possível retirá-las sem grudar na forma (o tempo depende de cada forno) cuidado para não queimá-las.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54347-mantecal-com-canela.html