

GOIABINHAS

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

12 colheres (sopa) de açúcar

Casca ralada de 1 limão

6 gemas

500 g de margarina

400 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o amido de milho e o açúcar. Acrescente a casca de limão ralada, as gemas e a margarina e misture tudo com as pontas dos dedos.

Quando a massa estiver homogênea, faça uma bola, enrole em filme plástico e leve à geladeira por duas horas.

Forre forminhas de empada com uma camada fina de massa, coloque um pedacinho de goiabada no centro e cubra com tirinhas de massa, formando um xadrez.

Leve ao forno para assar por cerca de 20 a 30 minutos, até dourar.

Deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54805-goiabinhas.html>