

BOLACHA CASEIRA DE NATA COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de fermento químico
- 5 ovos inteiros
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 500 g de margarina
- 1 kg de nata (bem consistente)
- 500 g de amido de milho
- 1,5 kg farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 tabletes de goiabada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Adicione em uma bacia grande o fermento, os ovos e o açúcar e misture bem. Depois coloque a nata e a margarina, e misture. Após, coloque o amido de milho e mexa, por último adicione aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto que desgrudar das mãos e dê para fazer bolinhas com as mãos.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a goiabada em cubinhos, pegue a massa, faça bolinhas do tamanho que desejar que as bolachas sejam (não muito grandes), e empurre 1 cubinho de goiabada por bolacha, para dentro da massa, de modo que a bolacha fique achatada, em forma de disco, coloque as bolachas em uma forma de bolo (não precisa untar), dando uma certa distância entre elas (cerca de 1 cm).

Leve para assar em forno preaquecido (entre 180°C - 200°C) por cerca de 30 minutos, ou até que elas fiquem douradinhas por baixo e a goiabada borbulhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55796-bolacha-caseira-de-nata-com-goiabada.html>