

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 balacha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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