GOIABINHA FÁCÍL

INGREDIENTES

200g de farinha de trigo

60 g de açúcar

80 g manteiga ou margarina

1 ovo (inteiro)

Goiabada em tira

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, açúcar e a manteiga fazendo uma farofa.

Depois coloque o ovo fazendo uma bola divida em quatro partes.

Tire uma das partes, abra a massa em retângulo coloque a goiabada.

No centro da massa envolva a goiada e corte em pedacinhos, faça com os outros três pedaços da massa que sobrou.

Coloque numa forma e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56033-goiabinha-facil.html