BOLINHO DE CHUVA ASSADO E RECHEADO

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher (sopa) de margarina

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3/4 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

150 g de goiabada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (com exceção da goiabada) numa tigela.

Coloque a massa obtida em forminhas para empadinha untadas.

Coloque um cubinho da goiabada em cada forminha (poderá ser colocado outro recheio a gosto como uvas passas, banana, doce de leite etc).

Preaqueça o forno a 200°C e asse por cerca de vinte minutos.

O rendimento depende do tamanho das forminha utilizadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56160-bolinho-de-chuva-assado-e-recheado.html