BOLINHO DE CHUVA ASSADO COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher de sopa de margarina

1/2 xícara de cha de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

3/4 de xícara de chá de leite

1 colher de sobremesa de fermento em pó

150 g de goiabada cortada em cubinhos

Forminhas de empadinha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ovos, a margarina, o açúcar, a farinha, o leite e o fermento até ficar uma massa mole e homogênea.

Misture os cubos de goiabada.Distribua em forminhas de empadinhas untadas com margarina.

Coloque-as em uma assadeira e asse no forno preaquecido a 200°C durante 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56335-bolinho-de-chuva-assado-com-goiabada.html