

# BELISCÃO DE GOIABADA

## INGREDIENTES

200 ml de leite morno  
1 sachê de fermento biológico seco (10 g)  
4 colheres (sopa) de açúcar  
500 g de gordura vegetal  
1,2 kg de farinha de trigo  
goiabada picada em cubos a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o açúcar, o fermento, o leite morno e 3 colheres de farinha de trigo  
Misture e reserve por 5 minutos  
Coloque em outra tigela a gordura vegetal e o restante do trigo  
Misture com uma colher e acrescente a primeira mistura  
Mexa tudo com a mão mesmo até o ponto de toda a massa soltar da tigela  
Faça bolinhas (usei 1/2 colher (sopa) como medida), abra com o polegar e coloque a goiabada  
Feche e coloque em uma forma, não precisa untar  
Leve para assar em forno preaquecido até dourar  
O recheio pode ser feito com doce de leite, beijinho, brigadeiro ou qualquer outro de sua preferência  
Precisei colocar aproximadamente mais 200 g de trigo para obter a massa desejada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7695-belisco-de-goiabada.html>