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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7695-beliscao-de-goiabada.html