

BELISCÃO RECHEADO DE 10 MINUTOS! DELICIOSO, FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar
4 colheres de sopa bem cheias de manteiga gelada
1 pitadinha de sal

RECHEIO:

Pedacinhos de goiabada

PARA POLVILHAR:

Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da massa.
Sovar até ficar bem lisinha.
Levar à geladeira por 20 minutos.
Após esse tempo abrir a massa com rolo.
Cortar com cortador, colocar um pedacinho de goiabada no centro.
Fechar unindo as duas pontas, dando um leve " beliscão".
Levar ao forno preaquecido médio por 10 a 15 minutos.
Retirar, esperar esfriar e polvilhar o açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12975-beliscao-recheado-de-10-minutos-delicioso-faco-sempre-e-amo.html>