

# 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.

©2024 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>