

GOIABINHA CASEIRA FÁCIL DE FAZER... UM LANCHINHO QUE VAI BEM A QUALQUER HORA DO DIA!

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 150 gramas de de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de água
- 150 gramas de goiabada firme cortada em tirinhas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha com a manteiga e 2 colheres (sopa) do açúcar e amasse bem até obter uma farofa.

Faça uma depressão no centro, despeje a água e misture rapidamente até obter uma massa homogênea.

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo até obter uma espessura de 4mm.

Com um cortador de 7 cm de diâmetro, faça discos.

Junte as aparas e repita a operação até utilizar toda a massa.

Disponha uma tira de goiabada no centro de cada disco e cubra-a dobrando as laterais.

Pressione ligeiramente para fechar bem.

Arrume os biscoitos em uma assadeira untada com manteiga e leve ao forno moderado (180 °C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

Deixe amornar e sirva polvilhado com o açúcar restante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13308-goiabinha-caseira-facil-de-fazer-um-lanchinho-que-vai-bem-a-qualquer-hora-do-dia.html>