

BISCOITO GOIABINHA CASEIRO, DERRETE NA BOCA, DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

4 xícaras (chá) de Maizena (Amido de Milho)

1 xícara (chá) de açúcar refinado

2 xícara (chá) de manteiga sem sal

Essência de baunilha a gosto

1 tablete de goiabada de corte

Açúcar refinado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, a Maizena e o açúcar refinado, acrescente a manteiga em temperatura ambiente e a essência de baunilha.

Misture bem com as mãos até ficar uma massa lisa e homogênea, desgrudando das mãos.

Abra a massa como uma “cobrinha”, corte pedacinhos e faça pequenas bolinhas (aproximadamente 1,5cm de diâmetro) e coloque em uma forma forrada com papel manteiga, coloque-as separadas uma das outras para que não grudem.

Achate as bolinhas com a ponta dos dedos e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos.

Reserve e deixe esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14682-biscoito-goiabinha-caseiro-derrete-na-boca-delicioso.html>