

BISCOITO GOIABINHA DA JÔ

INGREDIENTES

- 250 g de trigo sem fermento (2 xícaras)
- 100 g de açúcar (1/2 xícara)
- 150 g de margarina (1/2 e 1/4 de xícara)
- 1 colher (sopa) essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com as mãos

O ponto da massa é ficar lisa sem esfarelar e sem grudar nas mãos

Faça rolinhos e corte todos na mesma medida

Mais ou menos a espessura de 2 falanges

Faça as bolinhas e arrume na assadeira com papel

Não precisa achata

Leve para assar em forno pré aquecido a 180° C por 10 minutos

Enquanto isso derreta a goiabada 30 segundos no micro

Com as bolinhas assadas e fria, coloque o recheio e cole uma banda na outra, passe no açúcar e está pronto sua deliciosa goiabinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2370-biscoito-goiabinha-da-jo.html>