

BELISCÃO DE GOIABADA

INGREDIENTES

200 ml de leite morno
1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
4 colheres (sopa) de açúcar
500 g de gordura vegetal
1,2 kg de farinha de trigo
goiabada picada em cubos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o açúcar, o fermento, o leite morno e 3 colheres de farinha de trigo
Misture e reserve por 5 minutos
Coloque em outra tigela a gordura vegetal e o restante do trigo
Misture com uma colher e acrescente a primeira mistura
Mexe tudo com a mão mesmo até o ponto de toda a massa soltar da tigela
Faça bolinhas (usei 1/2 colher (sopa) como medida), abra com o polegar e coloque a goiabada
Feche e coloque em uma forma, não precisa untar
Leve para assar em forno preaquecido até dourar
O recheio pode ser feito com doce de leite, beijinho, brigadeiro ou qualquer outro de sua preferência
Precisei colocar aproximadamente mais 200 g de trigo para obter a massa desejada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7695-beliscao-de-goiabada.html>