
Goiabinha

Ingredientes:

- ❖ 200 g de gordura hidrogenada
- ❖ 500 g de farinha de trigo
- ❖ 1 xícara (chá) de leite
- ❖ 1 ovo inteiro
- ❖ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ❖ 1 pitada de sal
- ❖ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ❖ 200 g de goiabada cortada em tiras para rechear
- ❖ Açúcar de confeiteiro

Modo de Fazer:

- 1) Numa vasilha, coloque a gordura hidrogenada, o leite, o açúcar, o sal, o ovo, o fermento e misture bem.
- 2) Acrescente a farinha aos poucos.
- 3) Leve a massa pronta à geladeira por 2 horas
- 4) Abra a massa com o rolo
- 5) Corte pequenos quadrados, coloque a goiabada, dobre a massa e coloque em formas .
- 6) Tire do forno, deixe amornar, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva

Rendimento:

- ❖ 100 porções

Tempo de preparo:

- ❖ 1h 00min