

Goiabadinha



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de margarina sem sal (600g)
- 1 ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (300g)
- 5 gemas
- 1 kg de farinha de trigo
- Goiabada cortada em tirinhas para rechear

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater até obter uma massa lisa (usar batedor para massas pesadas), depois colocá-la em um saco plástico e levá-la ao congelador. Deixar de um dia para o outro.

No dia seguinte, retirar a massa deixar descongelar e esticá-la, formando rolos.



www.altoalegre.com.br

Goiabadinha

Recheiar com a goiabada, fechar, pincelar gema de ovo, cortar, colocar em assadeira untada com margarina e levar para assar em forno médio (180° C) por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam douradinhas.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Médio
Tempo de Preparo: 3 horas
Rendimento: 100 bolachinhas



www.altoalegre.com.br