Delicados de goiaba

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 200g de manteiga temperatura ambiente;
- 2 xícaras(chá) de açúcar;
- 3 ovos;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 1/2 colher (chá) de sal;
- 100g de goiabada.

Modo de preparo:

Na batedeira, bater a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar uma massa clara. Juntar a essência de baunilha, e o fermento em pó e o sal. Adicionar aos poucos a farinha de trigo e misturar bem. Colocar em um saco plástico e levar a geladeira por 10 minutos. Retirar da geladeira e fazer rolinhos de 2cm. Fazer uma covinha no centro e colocar um pedacinho de goiabada. Colocar em uma assadeira untada e levar para assar em forno pré-aquecido por 15 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.