Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Enroladinho de goiabada

Ingredientes:
1 ovo
4 colheres (sopa) de manteiga
1/3 de xícara (chá) de açúcar demerara ou refinado
1 pitada de sal
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
300g de goiabada cortada em tirinhas

Modo de preparo:
Em uma tigela, bater o ovo com a manteiga, o açúcar e a pitada de sal.
Acrescentar a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa lisa.
Abrir a massa com a ajuda de um rolo (para facilitar, coloque um plástico por cima para deslizar melhor).
Cortar a massa em formato de retângulo, colocar as tirinhas de goiabada e enrolar.
Ao colocar o rolinho na assadeira, fazer pequenos cortes na massa.
Não é preciso untar a assadeira, pois a massa é amanteigada.
Assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20 minutos ou até que fiquem levemente dourados.

Rendimento:
Cerca de 50 biscoitinhos