Beliscão de Goiabada

www.receitasdafia.com/receitas/beliscao-de-goiabada

Aprenda a fazer esse biscoito delicioso e irresistível, beliscão de goiabada que é super fácil de fazer e vai super bem no lanchinho da tarde!

45 min 20 porções

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de manteiga
- 2 ovos
- 5 colheres (sopa) de água gelada
- 1 xícara (chá) de goiabada cascão em cubos
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha com a manteiga e o açúcar até formar uma farofa.
2. Adicione os ovos e misture.
3. Adicione a água aos poucos, até formar uma massa lisa e homogênea.
4. Se necessário, pingue mais água.
5. Embrulhe em filme plástico e leve para a geladeira por 20 minutos.
6. Abra a massa com um rolo e, com um cortador de biscoitos, corte círculos de 5 cm.
7. Coloque um cubo de goiabada no centro de cada círculo e una as pontas sobre ele, dando um leve beliscão.
8. Coloque em uma fôrma e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 20 minutos.
9. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.