

BISCOITOS COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

7 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE CULINÁRIA LOWÇUCAR
3 ½ XÍCARAS (CHÁ) DE AMIDO DE MILHO
1 XÍCARA (CHÁ) DE MARGARINA CULINÁRIA
2 OVOS

RECHEIO:

100G DE GOIABADA SEM AÇÚCAR CORTADA EM CUBINHOS

MODO DE PREPARO

MASSA: COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES EM UM RECIPIENTE E MISTURE ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA. FAÇA BOLINHAS, ACHATE COM OS DEDOS, EM SEGUIDA ADICIONE UM PEDACINHO DE GOIABADA NO CENTRO DE CADA BISCOITO. COLOQUE EM UMA FÔRMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO (180°C) POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS.

RENDIMENTO: 60 PORÇÕES DE 11G

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO:

CALORIAS: 44,5 KCAL

CARBOIDRATOS: 7,9G

PROTEÍNAS: 0,3G

LIPÍDEOS: 0,4G

Fonte: ANAD