

# Receitas

## Cookies de Goiabada

Iaiá Sobrano - Bake Off Brasil

🕒 Tempo: 20 porções

🕒 Serve: 30 minutos

💬 Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

8 colheres de sopa de Margarina Uso Geral

80% Sina Cheff

1 lata de leite condensado

100 gramas de coco ralado,

150g de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff

1 colher de baunilha

1 colher de sopa de fermento

800 g de farinha

1 pacote de goiabada em cubinhos

Confeito colorido

### Modo de preparo:

#### Massa

Coloque a margarina na tigela da batedeira e acrescente o leite condensado, formando uma massa cremosa. Acrescente os ovos um a um, a baunilha, o coco ralado, o fermento e misture bem.

Retire da batedeira e vá acrescentando a farinha aos poucos, até que forme uma massa macia que solte das mãos.

Pegue porções pequenas da massa, recheie com a goiabada, coloque um pouco de confeito em cima e disponha num tabuleiro, espaçadamente, pois elas crescem.

Asse em forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até que elas fiquem ligeiramente coradas.