

Rendimento: 100 bolachinhas



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de margarina sem sal
- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 5 gemas
- 1 Kg de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar
- 500 g de goiabada cortada para rechear

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes na batedeira até obter uma massa lisa (usar batedor para massas pesadas). Após, colocar em um saco plástico, levar ao congelador e deixar de um dia para o outro. No dia seguinte, retirar a massa, deixar descongelar e esticá-la, formando rolos. Rechear com a goiabada, fechar, pincelar gema de ovo, cortar, colocar em assadeira untada com margarina e levar para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam douradinhas.

Tempo de preparo: 3 horas (mais um dia de espera).