



Torta de Goiaba

Ingredientes:

- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de aveia em flocos
- 1 col. de chá de fermento em pó
- 1/3 de xícara de manteiga gelada, picada
- 1/4 de xícara de leite
- 2 ovos
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1 xícara de goiabada cremosa

Modo de Preparo:

- Misture a farinha, a aveia, o fermento, e a manteiga.
- Faça uma depressão no centro e junte o leite, os ovos e o açúcar. Amasse bem.
- Com 2/3 da massa, forre uma forma para quiche de 30 cm de diâmetro.
- Recheie com a goiabada, reservando um pouquinho para decorar.
- Abra a massa restante, e corte em formato de tiras e flores.
- Decore a sua torta com a massa cortada e a goiabada reservada.
- Asse em forno médio (180° C) pré- aquecido, até dourar.