

# Beliscão de nata e goiabada

De [Chery Blossom](#)

Dentre todas as sensações que experimentamos parece que aquelas que nos entram através do céu da boca, são as mais capazes de se fazerem imortais no paraíso dos sentidos.



**Tipo de receita:** Sobremesa  
**Número de doses:** 15 porções  
**Tempo de Preparação:** 20 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 20 Minutos  
**Pronto em:** 40 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes:

2 [ovos](#) (médios)  
1 xícara (chá) de [nata](#) (retirada do leite integral)  
1 colher (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de [trigo](#) - aproximadamente  
400 gr de [goiabada](#) cortada em tirinhas  
Açúcar refinado para finalizar e envolver os biscoitos

## Preparação:

Passo 1:

Num recipiente coloque a nata, a manteiga, o açúcar e os ovos, misture bem, junte o fermento em pó e misture mais um pouco.

Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, mexendo primeiramente com a colher e depois com a ponta dos dedos, até obter uma massa que dê para abrir com o rolo, porém ainda bem maleável. Não deverá ficar muito seca.

#### Passo 2:

Divida a massa em três partes (fica melhor para trabalhar).

Polvilhe a bancada com farinha de trigo e coloque um pedaço de massa, polvilhe-o com farinha de trigo também e estique com o rolo.

Vá abrindo delicadamente e sempre levantando a massa movendo-a de lugar e tornando a polvilhar a bancada e a massa com farinha.

Deixe-a fina, porém sem exagero, essa massa de nata é deliciosamente frágil.

#### Passo 3:

Para facilitar o corte use uma régua de 30 cm (dessas comuns).

Primeiramente acerte as laterais da massa, logo em seguida corte-a em tiras, usando a régua na vertical (as tiras são da largura da régua).

Agora corte as tiras em quadradinhos colocando a régua na horizontal.

Coloque uma tirinha de goiabada (na transversal) sobre cada quadradinho e só então feche um por um, começando a enrolar por uma das pontas.

Repita o processo até acabar com toda a massa.



#### Passo 4:

Coloque os biscoitinhos numa assadeira untada e enfarinhada com um pouco de espaço entre eles.

Asse em forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 20 (ou menos) minutos.

Eles costumam ficar mais dourados por baixo, não deixe muito tempo no forno.

Sempre costuma vazar um pouco de goiabada na assadeira, se deixar muito tempo no forno quando for retirar os biscoitos da assadeira eles estarão grudados e irão se quebrar.

Assim que der para tocar, retire os biscoitos da assadeira e ainda quentes passe-os em açúcar refinado, principalmente as pontinhas.

#### Passo 5:

Espera esfriar totalmente e somente então armazene em vidros bem tampados ou em sacos plásticos.

Observações:

- Rende cerca de 150 biscoitinhos
- Linha de montagem:

Cortar primeiramente os biscoitos e somente depois começar a enrolar facilita e agiliza bastante o trabalho.

\_\_ A farinha na receita original é pedida em colheres, aqui foi adaptada em xícaras a maneira dessa cozinha.

Use xícaras medidoras padronizadas de 240 ml ou então use uma jarra ou copo medidor enchendo- o com farinha até atingir a essa medida.

\_\_ O tamanho dos biscoitos é apenas uma sugestão faça-os maiores se assim preferir.

\_\_ A qualidade da goiabada também é importante.

Prefira comprar uma do tipo firme que geralmente é vendida a granel e vem embalada em bandejas de isopor.

No entanto faça testes com várias marcas, nem eu mesma cheguei a achar uma que julgasse boa para indicar.

Aceito sugestões!

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/belisco-de-nata-e-goiabada-fid-472584>



São Paulo, SP, 31 Outubro de 2018

Mkmouse