

Delícias do Dia

Seja para o café da tarde ou para o lanche das crianças o **biscoito de maizena com goiabada** é super fácil e simples de fazer, mas melhor ainda, ele também pode ser uma excelente opção de renda extra.

A palavra biscoito tem origem na França, no século XVI, com a junção das palavras “Bis” e “Coctus” que significa “cozido duas vezes”. Isso surgiu da necessidade dos viajantes levarem seu próprio alimento, que na época era o pão, e para retirar a umidade do alimento, esse precisava ser assado ou cozido duas vezes e então durar mais tempo.

O **biscoito de maizena com goiabada** também é conhecido como Casadinho, é um biscoito amanteigado recheado com goiabada, que derrete na boca e agrada o paladar de todas as gerações.

Os ingrediente são fáceis de encontrar em qualquer supermercado e rapidinho você consegue produzir uma boa porção de bolachinhas. Você pode fazer o **biscoito de maizena com goiabada** e vende-lo como opção de lanche para qualquer hora do dia e como lembrancinha para festas casamento, noivado e aniversários. Incremente ainda mais seu negócio colocando seus biscoitos em lindas embalagens decoradas.

A goiaba é rica em vitamina C e vitamina A, logo, você tem um doce delicioso e nutritivo. Uma porção de 50g deste biscoito possui aproximadamente 195 calorias.

Quer saber como fazer o **biscoito de maizena com goiabada** para vender? Então fique atento às medidas da receita para obter uma massa homogênea e que não esfarela. Ao assar, deixe somente o tempo indicado, se o biscoito passar, vai ficar duro. Quanto menor a bolinha mais delicados serão os biscoitos. Se você ficou com água na boca como eu, não perca mais tempo, corre já para a cozinha, descubra o prazer de preparar deliciosas receitas, impressione sua família e alavanque suas vendas.