

BISCOITO CASCUDO (POLVILHO)

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos (requeijão) de polvilho azedo

1 colher (chá) de sal

1/2 copo (requeijão) de água

1/2 copo (requeijão) de óleo

1 copo (requeijão) de queijo ralado

2 ovos

2 colheres de polvilho azedo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho azedo e o sal em uma bacia.

Leve uma panela para ferver o óleo e a água

Quando os ingredientes da panela ferverem, despeje sobre o polvilho para escaldar.

Misture até formar uma farofa.

Adicione o queijo.

Coloque os ovos aos poucos e misture

Depois de todos os ingredientes misturados, menos o polvilho para polvilhar, faça um formato de palito nos biscoitos.

Pegue os "palitos" feitos e coloque dentro do polvilho para polvilhar.

Pegue os biscoitos já polvilhados e coloque na forma em formato de ferradura

Assar a temperatura de 160° C a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13967-biscoito-cascudo-polvilho.html>