

BOLO DE POLVILHO

INGREDIENTES

4 ovos

400 g de polvilho azedo

400 g de farinha de milho em flocos

1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de leite morno (utilize mais leite, se necessário)

1/2 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o leite morno com a farinha até ficar cremoso.

Em seguida, acrescente o polvilho, os ovos, o óleo e o sal e amasse com as mãos até ficar uma massa lisa.

Após isso, faça rolinhos e leve para assar em forno preaquecido a 200 ° C (o forno deve estar bem quente).

Asse por 30 minutos ou até ficarem crescidos e corados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16106-bolo-de-polvilho.html>