BISCOITO DE FUBÁ

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

400 ml de óleo de milho

8 ovos

500 g de fubá fino

500 ml de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 200 ml de água com 150 ml de óleo e 200 g de fubá e mexa em fogo médio até ter consistência de angu e reserve.

Com óleo e água espere até ferver.

Em um recipiente coloque o polvilho e escalde o angu.

Em um tacho médio coloque a massa e os ovos e amasse com as mãos até dar o ponto de enrolar.

Depois deixe descansar.

Unte a forma de qualquer tamanho e enrole o biscoito.

Deixe o forno preaquecido a 180° C, e asse por 1 hora e 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16713-biscoito-de-fuba.html