

ROSCA DE POLVILHO

INGREDIENTES

3 xícaras de polvilho azedo

3 colheres de açúcar

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 ovo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho com o açúcar, e reserve.

A parte, ferva o leite com o óleo.

Depois de ferver o leite com o óleo, junte com a mistura de polvilho e açúcar, e misture aos poucos e com cuidado.

Bata o ovo e misture aos poucos com a massa.

Em seguida, acrescente o sal.

Misture bem todos os ingredientes até dar o ponto da massa (o ponto é a massa não grudar mais nas mãos).

Faça roscas pequenas e coloque para assar por aproximadamente 25 minutos em forno preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17214-rosca-de-polvilho.html>