

BISCOITO FRITO DA TIA IRIS

INGREDIENTES

1 kg de polvilho
ovos até amaciar
1 copo e meio de água
300 g de queijo ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro escaldar o polvilho com água de sal.
Adicione o polvilho e o queijo.
Junte os ovos até dar consistência macia.
Modele os biscoitos.
Frite em óleo frio virando sempre.
Nas frituras seguintes esperar o óleo esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18528-biscoito-frito-da-tia-iris.html>