

BOLACHINHA DE POLVILHO DA CLEUSA

INGREDIENTES

3 copos de polvilho

1 copo de queijo

1/2 copo de óleo

1 copo de açúcar

ovos até o ponto de enrolar (de 3 a 4 ovos)

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho, o queijo e o açúcar em uma vasilha amasse até acabar as bolinhas feitas pelo queijo.

Acrescente o óleo e vá amassando e colocando os ovos aos poucos.

O ponto da massa não pode ser muito mole nem muito duro, precisa ficado desgrudar da mão e ficar boa para enrolar sem ficar mole.

Modele como desejar, disponha em uma assadeira e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19658-bolachinha-de-polvilho-da-cleusa.html>