

BISCOITO DE POLVILHO CROCANTE

INGREDIENTES

- 500 g de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) sal
- 100 ml de óleo ou banha derretida
- 200 ml de água
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia grande o polvilho e o sal.

Leve ao fogo 100 ml de água e o óleo para ferver.

Esquente o polvilho com esse líquido, mexa bem e deixe esfriar.

Misture o restante da água (fria) aos poucos, até a massa "virar uma bola", isso fará com que a massa fique lisinha.

Coloque um ovo de cada vez, vá mexendo até dar ponto de espremer.

Coloque parte dessa massa em um saquinho plástico resistente, como o do próprio polvilho.

Faça um furinho em uma das pontas.

Unte assadeiras e faça os biscoitos da forma que desejar.

Leve para assar em forno médio (180° C) por aproximadamente 30 minutos (dependendo do seu forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19659-biscoito-de-polvilho-crocante.html>