

ROSCA DE POLVILHO MACIA

INGREDIENTES

1.200 g de polvilho azedo

60 g de sal

40 g de açúcar

2 ovos

400 ml leite

400 ml óleo

400 ml água

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho, o sal, o açúcar, o ovo e o óleo em um batedeira.

Coloque a água e o leite para ferver (tem que esperar começar a ferver, caso contrário dará errado a receita).

Quando começar a ferver coloque na batedeira e bata até ficar uma massa homogênea.

Utilize manga e bico para fazer as roscas.

Asse em forno a 180º C durante 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20173-rosca-de-polvilho-macia.html>