

BOLINHA DE POLVILHO AZEDO – SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher (média) de sal
- 1 xícara de leite (200 ml)
- 1 xícara de óleo de soja (200 ml)
- 1 pacote de polvilho azedo
- 1 xícara de água fervente (150 ml)

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela, o ovo, sal, leite, óleo, o polvilho e mexa.

Aos poucos, acrescente a água enquanto mexe a massa, até que ela fique homogênea, desgrudada da tigela.

Em forma untada com óleo, coloque com uma colher (tirando da colher com o dedo), bolinhas de massa, deixando entre elas um espaço, pois a massa dobra de tamanho.

Coloque em forno preaquecido, a temperatura de 180° C.

Deixe assar até comece a dourar (se passar do ponto fica muito seco).

O tempo de preparo leva em média 40 minutos, mas pode variar de acordo com o forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21019-bolinha-de-polvilho-azedo-super-facil.html>