

BISCOITO FRITO DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de água
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 ovo
- 1 copo (americano) de queijo curado ralado
- 500 g de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture o polvilho e o sal.
- Em uma panela, leve ao fogo e aqueça bem o óleo junto com a água.
- Misture a água ao polvilho, esaldando bem, mexendo até esfarinhar a mistura.
- Deixe esfriar e acrescente o ovo e o queijo.
- Vá amassando até obter ponto de liga para enrolar os biscoitos.
- Frite em óleo frio com a panela tampada, virando de vez em quando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21819-biscoito-frito-de-polvilho-azedo.html>