BISCOITO DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

1 xicara de aqua

1/2 xicara de óleo

1 colher (sopa) de sal

1 colher (chá) de açúcar

2 ovos

manteiga

500 g de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a água, o sal, o óleo, o açúcar e deixe ferver.

Coloque o polvilho em um recipiente grande e despeje a mistura quente reservada.

Adicione mais óleo e manteiga se necessário e continue a mexer.

Junte os ovos mexendo muito bem, até obter uma massa homogênea.

Coloque em um saco, aperte bem apertado e modele os biscoitos.

Coloque os biscoitos no forno até dourarem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21918-biscoito-de-polvilho-azedo.html