

BOLINHO DE POLVILHO DOCE COM ERVA-DOCE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras (chá) de água
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de óleo de girassol
- 1 colher rasa (sopa) de açúcar demerara
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 pacote de 500 g de polvilho doce
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de erva-doce

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o óleo e escale o polvilho.

Adicione os outros ingredientes um a um e mexa bem até obter uma massa.

Quando esfriar, sove a massa com as mãos até ficar homogênea e lisa.

Coloque essa massa em um saco de confeitar e faça biscoitos compridos ou do tamanho desejado sobre uma assadeira de silicone ou untada.

Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar levemente com cuidado para não queimar.

Para manter crocante, depois que esfriar, guarde em compotas de vidro fechadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22093-bolinho-de-polvilho-doce-com-erva-doce.html>