

# BISCOITO DE POLVILHO DO VÔ

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de polvilho azedo
- 200 ml de leite
- 200 ml de óleo
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 2 ovos
- 150 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em um recipiente e reserve.

Em uma panela, coloque o leite, o óleo, o sal e deixe ferver.

Após ferver, coloque aos poucos no polvilho azedo, misture delicadamente com uma colher escaudando o polvilho e deixe esfriar.

Quando estiver frio, junte os ovos, o queijo parmesão ralado e amasse bem.

Enrole os biscoitos no formato de desejar e disponha em uma panela com óleo frio.

Ligue o fogo baixo e deixe até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22100-biscoito-de-polvilho-do-vo.html>