

BISCOITO DE POLVILHO ASSADO

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo
200 ml de água fervente
150 ml de óleo
1 colher (sopa) de sal
5 ovos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o polvilho azedo e o sal, misture bem.

Logo em seguida adicione a água fervente e mexa bem para dar uma liga na massa.

Coloque os ovos um por um e mexa, se perceber que a massa já está homogênea e lisa, não será necessário colocar os 5 ovos.

Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo.

Coloque a massa em um saco plástico (eu usei o saco de arroz) e faça um pequeno corte no bico, faça biscoitos em formato de círculo ou palitinhos se desejar.

Asse em temperatura média 250º C, aproximadamente por 40 minutos.

Ao perceber que o biscoito deu um "trincadinho", já está pronto para retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22537-biscoito-de-polvilho-assado.html>