

BOLINHAS DE POLVILHO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de sal
1 e 1/2 colher (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara de polvilho azedo
polvilho azedo para dar liga
1 e 1/2 xícara de água fervendo

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, sal, margarina e polvilho em uma bacia.

Adicione a água fervente e mexa com uma colher até misturar tudo.

Vá adicionando polvilho até que a massa solte da mão.

Cuidado para a massa não ficar muito dura, senão as bolinhas ficarão com uma casca muito grossa. Adicione no máximo 1 e 1/2 xícara para dar liga.

Pré aqueça o forno por 10 minutos em temperatura 200°C.

Faça bolinhas com a massa e enrole na mão.

Coloque as bolinhas em uma forma retangular (não precisa untar).

Leve ao forno a 200° C por aproximadamente 45 minutos.

Fique controlando para não queimar e retire do forno quando as bolinhas estiverem douradas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22861-bolinhas-de-polvilho.html>