

BISCOITÃO DE POLVILHO ASSADO

INGREDIENTES

1,5 kg de polvilho azedo

1/2 litro de óleo

1/2 litro de leite

16 ovos

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, o leite e o sal, depois ferva até que o leite suba e fique acima do óleo e mexa sem parar.

Em um bacia grande, coloque o polvilho, despeje a mistura fervente e mexa com uma colher de madeira até enfaroar.

Quebre os ovos em uma bacia separada e bata a mão, depois coloque os ovos batidos na farofa e bata com um auxílio de uma batedeira até dar ponto.

Adicione aos poucos a massa em um saco plástico e unte em uma forma com pouco óleo.

Use o saco plástico com a massa, faça um pequeno corte no bico do fundo do saco, aperte até a massa sair e faça formas do jeito que preferir.

Leve ao forno quente, asse por 25 minutos a uma temperatura de 220° C e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23447-biscoitao-de-polvilho-assado.html>