

BISCOITO DE POLVILHO FEITO COM BATEDEIRA

INGREDIENTES

- 500 g de polvilho doce
- 5 a 7 ovos inteiros e em temperatura ambiente
- 1 copo (americano) de água fervente (210 ml)
- 1 copo (americano) de óleo bem quente
- 1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Na vasilha da batedeira, misture o polvilho e o sal, depois coloque o óleo e a água quentes, misturando bem com uma colher de pau.

Coloque 3 ovos e bata na batedeira com batedor de massas pesadas até a massa engrossar.

Coloque mais um ovo e bata, depois mais outro e bata, depois mais outro se precisar.

A massa deve ficar lisa e escorregadia, mas não muito mole, por isso devemos colocar os ovos aos poucos pra não amolecer demais a massa.

Deixe a batedeira bater por cerca de 5 minutos em velocidade alta.

Pegue um pouco da massa com uma colher e solte sobre o restante, se ela estiver levemente escorregadia, está pronta, se não, coloque mais 1 ovo.

Coloque em forma grande retangular, sem untar, colheradas dando a forma que desejar, bolas, roscas ou bastões, deixando espaço entre elas.

Se desejar também, pode colocar toda a massa em um saco grande de confeitaria, enrolar o fundo pra não vazarem e cortar a ponta com a medida que desejar e modelar os biscoitos na forma.

Depois de preencher a forma, basta colocar o saco com a ponta/bico aberta para cima sobre uma superfície plana até a hora de modelar novos biscoitos na forma.

Não faça antes, para evitar que se 'espalhem e grudem' uns nos outros antes de assados.

Asse em forno quente por cerca de 30 minutos ou até ficarem douradinhos.

Desenforme, deixe esfriar e sirva.

Como é bastante massa, terá que utilizar 2 formas, pois quando retirar uma do forno, colocará outra com biscoitos para assar.

Faça assim até acabar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23616-biscoito-de-polvilho-feito-com-batedeira.html>