

BISCOITO FRITO DE POLVILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de polvilho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de queijo ralado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 a 3 ovos

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho com o sal.

Aqueça bem o óleo, despeje sobre o polvilho pra escaldar e misture.

Adicione o creme de leite e o queijo e vá colocando os ovos até dar ponto de enrolar.

Em uma panela grande e funda, coloque óleo o suficiente para fritar os biscoitos (não aqueça o óleo).

Enrole os biscoitos e vá colocando na panela com o óleo fora do fogo.

Após acabar de enrolar os biscoitos, leve a panela ao fogo e espere começar a fritar para mexer.

Frite até ficarem douradinhos.

Retire com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24021-biscoito-frito-de-polvilho-com-queijo.html>