

# BOLINHO DE POLVILHO ASSADO

## INGREDIENTES

4 copos de polvilho

1 copo de leite

1 copo de óleo

1 copo de água fervendo

2 ovos

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 2 copos de polvilho, os ovos, o leite e o óleo.

Misture bem até ficar uma massa lisa.

Em seguida, acrescente os outros 2 copos de polvilho, a água fervendo e o sal e mexa novamente.

Coloque em uma forma untada com óleo ou em forminhas de pão de queijo, também untadas.

Leve para assar em forno alto por aproximadamente 30 minutos ou até que fiquem douradinhos.

A medida do copo é de 200 ml, mas caso prefira usar um copo maior, use-o como medida para todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24374-bolinho-de-polvilho-assado.html>