

BISCOITO FRITO (DE POLVILHO)

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de polvilho doce

1/2 xícara (chá) de água

sal a gosto

1/3 xícara (chá) de óleo

queijo ralado a gosto (opcional)

ovos até o ponto de enrolar (cerca de 2)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Umedeça o polvilho com a água, desmanchando os grumos.

Aqueça o óleo e espalhe sobre o polvilho, mexendo com uma colher.

Coloque o sal e o queijo (se quiser), misture bem.

Coloque um ovo de cada vez, amassando até obter uma massa firme, porém macia (dependendo da qualidade do polvilho, um ovo é suficiente).

Faça biscoitos no formato que desejar e frite em óleo frio, mexendo sempre para fritar por igual, até que comece a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24817-biscoito-frito-de-polvilho-2.html>