

# BISCOITINHO MINEIRO DA CANASTRA

## INGREDIENTES

- 1 copo de polvilho doce
- 1 copo de polvilho azedo
- 2/3 de copo de óleo
- 1 copo de fubá mimoso/ ou de canjica
- 1 colher de fermento em pó
- 5 colheres de queijo da canastra ralado
- pitada de sal a gosto
- 5 a 7 ovos (caipira fica melhor)

## MODO DE PREPARO

Coloque os 2 copos de polvilho e o sal em um recipiente fundo;

Coloque a água e o óleo para ferver.

Quando ferver, adicione todo o fubá e mexa rapidamente até obter uma consistência de angu mole.

Coloque o angu quente sobre o polvilho e misture.

Aguarde alguns minutos até a mistura esfriar e acrescente o fermento e os ovos amassando até obter uma consistência de massa no ponto de enrolar com a mão.

Unte as mãos com óleo para enrolar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26924-biscoitinho-mineiro-da-canastra.html>