

# BISCOITO DE POLVILHO LEVE

## INGREDIENTES

900 g polvilho azedo

200 ml leite fervente

180 ml azeite em temperatura ambiente

5 ovos

sal a gosto

ervas finas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, acrescente o polvilho, o leite fervente e o azeite, misture bem.

Acrescente o sal e as ervas finas.

Coloque um ovo de cada vez.

Depois que a massa estiver consistente, a ponto de enrolar, coloque-a em um saco para confeitaria ou em um saquinho para fazer os biscoitos.

Lembre-se de deixar espaço entre os biscoitos, pois crescem muito.

Dê formato aos biscoitos (argolinhas, bolinhas e etc).

O forno deve estar preaquecido em 200°C por no mínimo 20 minutos.

Asse os biscoitos por 20 minutos ou até ficarem douradinhos.

Não é necessário untar a forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27195-biscoito-de-polvilho-leve.html>