

# BISCOITO FERMENTADO

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar  
1 kg de polvilho doce  
2 copos de óleo quente  
sal a gosto  
ovos até dar o ponto (8 a 10 ovos)  
1 colher de manteiga caso a massa esteja ressecada

## MODO DE PREPARO

Misturar o óleo.  
Acrescentar o restante dos ingredientes.  
Amassar bem até desgrudar da mão.  
Fazer os biscoitos e ferventar em água bem quente, colocando os biscoitos um a um.  
Quando eles subirem, retirar e colocar para escorrer em um escorredor ou peneira.  
Assim que encher um tabuleiro, levar para assar em forno quente, tomando cuidado para não deixar dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27838-biscoito-fermentado.html>