

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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