

# BOLINHOS DE POLVILHO ASSADOS

## INGREDIENTES

1/2 copo americano de leite

1/2 copo americano de óleo

3/2 copos americanos de polvilho

sal a gosto

2 ovos

1/2 copo americano de queijo minas curado ou parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o polvilho e reserve.

Em uma panela coloque o leite, o óleo e o sal.

Leve ao fogo até ferver.

Após levantar fervura escale o polvilho com essa mistura e mexa com uma colher.

Quebre os ovos na massa e amasse bem até que fique uma massa homogênea.

Faça os bolinhos no formato que preferir.

Coloque em uma forma untada com óleo ou manteiga.

Leve para assar em forno médio por 25 a 30 minutos, dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28326-bolinhos-de-polvilho-assados.html>