

BISCOITO DE POLVILHO (SEQUINHO E CROCANTE)

INGREDIENTES

500 g de polvilho (azedo)

5 pitadas de sal

1 dedo de óleo na xícara

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Despeje o polvilho em um recipiente grande.

Ferva a água com o sal e o óleo.

Despeje a água fervente sobre o polvilho, mexa e espere esfriar.

Adicione os 2 ovos.

Amasse bem até desgrudar das mãos.

Se necessário adicione polvilho na massa, aos poucos, sovando bem.

Em uma panela de fundo grosso despeje 2 xícaras de óleo.

Enrole os biscoitos em forma de palitos e coloque sobre o óleo ainda frio.

Frite em fogo baixo até que os biscoitos cresçam e estejam crocantes.

Não precisa necessariamente dourar, o biscoito ficará branco.

Não frite em óleo quente, quando fritar a primeira remessa espere o óleo esfriar.

Adicione mais sal se precisar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28512-biscoito-de-polvilho-sequinho-e-crocante.html>