

BISCOITO DE QUEIJO DA DONA BULINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 3 ovos
- 200 ml de óleo
- 100 ml de água
- 400 ml de leite
- 500 g de queijo da sua preferência (usei ricota)
- 2 colheres de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo até o ponto de fritura e misture, com a ajuda de uma colher, ao polvilho.

Rale ou esfarele o queijo (depende do tipo de queijo) e misture bastante ao polvilho semi-escaldado.

Esquente a água até levantar fervura e continue a escaldar a mistura de polvilho com queijo.

Misture bastante.

Acrescente os ovos, o sal e misture.

Acrescente o leite aos poucos (não precisa acrescentar tudo) para dar a consistência necessária à massa, que não será a mesma de um pão de queijo (que gruda na mão), mas a de um biscoito mesmo.

Passa um pouco de óleo na mão à medida em que for enrolando os biscoitos e os coloque para assar em fogo alto, até que cresçam e fiquem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28732-biscoito-de-queijo-da-dona-bulinha.html>