BISCOITO DE POLVILHO ASSADO E CROCANTE

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

1 copo tipo americano de óleo

1 copo tipo americano de água fria

1 colher de sopa de sal

1 pacote de 200 g de queijo parmesão ralado

1 ovo

1 copo tipo americano de água com 1 colher de sopa de povilho e 1 colher de chá de maizena diluídos

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho no óleo, água fria e sal e reserve.

Esta mistura não ficará homogênea, ficará um pouco granulada, mesmo assim é importante misturar bem.

Aqueça a mistura de água com o polvilho e maizena, misturando até ferver, formará tipo um mingau.

Jogue este "mingau" fervente sobre a mistura dos ingredientes que reservou anteriormente, misturando bastante com uma colher de pau.

Você escaldou o polvilho.

Continue misturando até que a massa fique homogênea.

Quando a massa jé estiver fria ou morna, adicione o ovo e depois o queijo ralado.

Misture bem novamente.

Coloque toda a massa em um saquinho plástico, faça um furo bem pequeno em uma das pontas e coloque nas formas. Pode ser palitinho ou no formato que você quiser.

Não precisa untar a forma.

Asse em forno preaquecido a 280ºC.

Quanto mais fininho ficar o biscoito, mais crocante e saboroso ficará.

Asse por aproximadamente 15 minutos ou até que fiquem levemente dourados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30440-biscoito-de-polvilho-assado-e-crocante.html