

BISCOITO DE POVILHO SALGADO

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

1 ovo

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher rasa de sal

reserve a água

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e o óleo.

Ainda quentes misture com o polvilho azedo até a massa ficar homogênea .

Coloque o ovo e misture.

Acrescente a água até que a massa fique bem pastosa .

Unte a forma.

Com a própria embalagem do polvilho, faça um furinho em uma das pontas do tamanho mais desejado para o biscoito, um pouco menor pois ele vai crescer, molde os biscoitos sobre a forma.

Leve ao forno bem quente a 260°C por aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31415-biscoito-de-povilho-salgado.html>