

QUEBRADOR GOIANO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo (peneirado)

1 copo de óleo (canola ou girassol)

250 g de açúcar

5 a 8 ovos (caipira)

100 g de coco ralado desidratado

1 colher de pó royal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda coloque o polvilho, o copo de óleo bem quente para escaldar o polvilho e misture bem.

Acrescente o açúcar e o coco ralado.

Vá adicionando os ovos e agregando até ficar uma mistura homogênea, a quantidade de ovos depende do polvilho.

Não pode colar nas mãos. Por ultimo adicione o pó royal.

Amasse bem e modele como sua preferência!

Asse em forno preaquecido a 220°C até que fiquem ligeiramente dourados.

Bom Apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31538-quebrador-goiano.html>