

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 esquentar 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 último 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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