

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 Appetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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