

BISCOITO DE POLVILHO NA FORMINHA DE EMPADA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo de soja (faltando 1 dedo para encher)

1/2 (meia) xícara de (chá) de água

2 xícaras de (chá) de polvilho (usei o polvilho doce)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 30 segundos.

Com uma colher retire o polvilho que ficou grudado nas laterais do liquidificador e bata mais 30 segundos. Quando bater é bom que as forminhas de empada já estejam

distribuídas em uma assadeira retangular.

Coloque massa até a metade da forminha, se sobrar distribua nas outras.

Em forno já aquecido asse por cerca de 45 minutos em forno alto ou até ficarem sequinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33608-biscoito-de-polvilho-na-forminha-de-empada.html>