

PETÁ DA VOVÓ CASEIRA

INGREDIENTES

4 copos de (queijão) polvilho

2 copos (queijão) de óleo

1 copo de água

sal

aproximadamente 6 ovos

MODO DE PREPARO

Ferver o óleo e a água. Escalde o polvilho e deixe esfriar. Coloque sal a gosto e misture bem. Acrescente os ovos, aos poucos e amasse bem (se tiver máquina de fazer pão, ótimo dá para amassar nela, assar não).

Coloque a massa em um saco de plástico (aqueles de arroz ou açúcar), faça um furinho na ponta e esprema as petás na assadeira.

Leve ao forno bem quente até crescer e ficar um pouco dourada. Quanto mais assada melhor e crocante fica.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33768-peta-da-vovo-caseira.html>