

BISCOITO FRITO DE POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

- 2 copos de polvilho
- 1/2 copo de água
- 3 colheres de óleo
- 1 colher rasa de sal
- 1/2 copo de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque em uma bacia o polvilho.

Em seguida ferva a água, o óleo e o sal.

Despeje tudo sobre o polvilho e deixe esfriar

Acrescente o queijo e os ovos, amasse até o ponto de enrolar.

Modele os biscoitos.

Em seguida aqueça uma panela com óleo em uma quantidade que dê para cobrir os biscoitos.

Frite em óleo morno, espere dourar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34654-biscoito-frito-de-polvilho-doce.html>