

BISCOITO FOFO

INGREDIENTES

6 e 1/2 xícaras de polvilho azedo

2 xícaras de água

3 xícaras de leite

1 xícara de farinha de milho

2 xícaras de óleo

1 colher rasa de sal

3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de milho em um recipiente.

Acrescente 2 xícaras do leite e reserve.

Dissolva o sal em 1 das xícaras de água.

Em outro recipiente misture o polvilho com a água já salgada.

Sove bem desmanchando as bolinhas do polvilho.

Em seguida divida o polvilho ao meio no mesmo recipiente.

Esquente bem o óleo e coloque entre o polvilho separado.

Misture com uma colher para não se queimar.

Comece a sovar com as mãos quando estiver morno.

Acrescente a farinha de milho reservada e sove bem.

Vá acrescentando o restante do leite e da água e os ovos.

Quando estiver bem sovado pegue uma colher de sobremesa.

Faça bolinhas com a colher e coloque em uma forma.

Asse em forno aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar os biscoitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35464-biscoito-fofo.html>