

BISCOITO DE POLVILHO CAIPIRA

INGREDIENTES

250 ml de leite

150 ml de óleo

1 kg de polvilho azedo

2 ovos

1 colher e 1/2 de sal

750 ml de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o óleo e o leite juntos.

Coloque em uma vasilha o polvilho e o sal.

Quando o leite com o óleo estiverem fervendo despeje por cima do polvilho com cuidado e mexa bem.

Junte os ovos e a água aos poucos até dar ponto de pasta grudenta grossa.

Mexa com a mão mesmo pois fica pesada para batedeira.

Coloque a massa em um saco de confeitar e faça o formato que quiser de biscoito na assadeira.

Leve para assar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37706-biscoito-de-polvilho-caipira.html>