BISCOITO DE POLVILHO MISTURADO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

2 xícaras de óleo

4 xícaras de leite

5 ovos

200 g de queijo minas meia cura ralado ou parmesão 1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho numa bacia. Leve ao fogo 2 xícaras de óleo , 1 xícara de leite e o sal. Deixe ferver e jogue em cima do polvilho. Vá escaldando com as mãos, mexendo até ficar parecendo uma farofinha. Em seguida coloque os ovos, o restante do leite e mexa bem. Por último acrescente o queijo ralado.Misture muito bem. Ligue o forno para aquecer. Unte os tabuleiros. Pegue um saco plástico (eu uso sacola de arroz ou açucar por ser mais resistente) coloque a massa aos poucos dentro e abra a pontinha para espremer os biscoitos. Esprema os biscoitos e leve ao forno já aquecido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38256-biscoito-de-polvilho-misturado.html