

# BISCOITÃO DE POLVILHO

## INGREDIENTES

2 copos de óleo  
2 copos de leite morno  
6 ovos  
1 colher (sopa) de sal  
1 kg de polvilho azedo

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (menos o polvilho) na batedeira.

Acrescente o polvilho e bata bem.

Pegue um saco grande de arroz ou açúcar.

Faça um furo na ponta do saco.

Em seguida coloque a massa dentro do saco.

Esprema em uma forma e faça palitos ondulados até a massa acabar.

Leve ao forno quente e deixe lá 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39178-biscoitao-de-polvilho.html>