

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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