

BISCOITO DE POLVILHO DO RONER

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 400 ml de leite
- 400 ml de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 500 ml de água quente
- 2 ovos ligeiramente batidos

MODO DE PREPARO

Mistura numa vasilha o polvilho, o leite, o óleo, o sal, depois acrescenta a água quente e misture bem, por último os ovos, use uma colher de pau.

Coloque no saco de confeitar ou em outro qualquer e faça os biscoitos.

Coloque em forno preaquecido a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40929-biscoito-de-polvilho-do-roner.html>