

BISCOITO DE POLVILHO DA VÓ ZININHA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) rasa de sal

6 ovos (médios) inteiros

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em um recipiente e reserve.

Leve ao fogo a água, o óleo e o sal.

Após ferver escaldar o polvilho, ou seja despejar sobre o polvilho e mexer bem.

Deixe a mistura esfriar um pouco.

Acrescente os ovos, um a um, amassando bem.

Quando a massa estiver bem homogênea, no ponto de espremer.

Coloque a massa em saco de arroz e faça um furo para espremer os biscoitos.

Unte uma assadeira com óleo e esprema os biscoitos em tirinhas.

Asse em forno quente pré- aquecido (180°C a 200°C).

Quando os biscoitos começarem a dourar abaixe a temperatura um pouco e espere terminar de secar o biscoito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42234-biscoito-de-polvilho-da-vo-zininha.html>