

# PETA DO MARCIO

## INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

8 ovos

300 ml de óleo

300 ml de água

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, água e o sal em uma panela e leve ao fogo para ferver.

Coloque o polvilho em um recipiente suficiente para todos os ingredientes da receita.

Assim que os ingredientes que você colocou no fogo ferver coloque sobre o polvilho e mexa muito bem (esse processo se chama escaldar), deixe esfriar.

Apos esfriar acrescente os ovos e mexe muito bem.

Para fazer o formato das peta eu usei um saquinho de açúcar e fiz um furo no canto dele.

Se você quiser ela bem sequinha deixe até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42275-peta-do-marcio.html>