

# BISCOITO DE POLVILHO ASSADO (MINEIRO)

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de milho
- 250 ml de leite integral
- 500 g de polvilho azedo
- 200 ml de óleo ou banha
- 200 ml de água
- Sal a gosto (recomendo 4 colheres de chá)
- 3 ovos

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite e despeje sobre a farinha de milho. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos, até que esfrie, reserve.

Aqueça o óleo, a água e o sal. Despeje sobre o polvilho para escaldar. Mexa bem com uma colher de pau até que possa pôr a mão, então esfarele a massa entre as palmas e os dedos, separando bem os grumos.

Junte os ovos à farinha de milho com leite. Misture bem. Junte essa mistura ao polvilho escaldado e misture bem. Se necessário, junte 50 ml de água fervente para obter uma pasta lisa e firme.

Coloque a massa no saco do polvilho ou em um saco para confeitaria.

Pingue os biscoitos sobre uma assadeira untada com óleo ou banha, deixando um espaço entre eles, pois dobram de volume.

Leve ao forno preaquecido a 220°C e asse por 25-35 minutos, até que estejam bem dourados e sequinhos por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43073-biscoito-de-polvilho-assado-mineiro.html>