

BISCOITO VOADOR

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

250 ml de leite morno

250 ml de óleo morno

250 ml de água fervendo

1 colher (café) de sal

1 ovo

MODO DE PREPARO

Bata o ovo com o sal, adicione o leite e o óleo mornos e em seguida coloque o polvilho e misture.

Acrescente por último a água fervendo e mexa bem. Para colocar na forma pode-se usar um saquinho com furo numa ponta ou mesmo um saco de confeitaria com bico.

Leve ao forno até que fique sequinho, cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44299-biscoito-voador.html>