

BISCOITO DE POLVILHO DOCE TIPO QUEBRA-QUEBRA

INGREDIENTES

300 g de polvilho doce

450 g de farinha de trigo com fermento

450 g de amido de milho

450 g de açúcar

3 ovos

150 ml de óleo

2 colheres de margarina

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar no liquidificador por mais ou menos três minutos.

Quando o açúcar virar uma farinha fina coloque o polvilho e bata por mais 3 minutos.

Feito isso coloque-o em uma vasilha e acrescente o trigo e o sal misture bem.

Em seguida coloque os outros ingredientes e amasse bem até formar uma massa lisa, sem grudar na mão caso a massa fique um pouco grudenta pode si resolver acrescentando um pouco de farinha de trigo.

Em forma sem untar faça bolinhas colocando uma do lado da outra com espaço de mais ou menos dois dedos, feito isso amasse a bolinha com um garfo.

Coloque para assar em forno preaquecido de 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44966-biscoito-de-polvilho-doce-tipo-quebra-quebra.html>