

BISCOITO DE POLVILHO AZEDO FEITO COM LEITE DESNATADO

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 4 xícaras (chá) de polvilho azedo peneirado (500 g)
- 1 ovo
- 1 ½ colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e ½ xícara (chá) de leite desnatado.

Em seguida, despeje a mistura sobre o polvilho, mexendo bem.

Acrescente o ovo, o sal e o leite restante até que fique uma massa cremosa, mas firme.

Coloque a massa em um saco plástico próprio para alimentos e corte a ponta dele com uma tesoura.

Utilize o furo para produzir bastões finos de massa.

Eles devem ser acomodados em uma assadeira antiaderente, um ao lado do outro, e levados ao forno médio baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até ficarem bem firmes

Espere esfriarem e guarde-os em latas fechadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46734-biscoito-de-povilho-azedo-feito-com-leite-desnatado.html>