

ROSCA DE POLVILHO (DOCE)

INGREDIENTES

3 kg polvilho azedo

300 g de açúcar

30 g de sal

300 ml de ovo (50 g cada ovo mais ou menos)

250 ml de óleo

1 litro de água fervendo

500 ml de água fria

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes com o óleo e o ovo, até ficar uma cor meio amarela.

Depois da água ter fervido jogue-a no polvilho para cozinhá-lo e misture um pouco a água fria.

Jogue-a para dar o ponto, depois é só fazer pedaços de 320 g, formando as roscas em círculos, e por fim assa-las por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46832-rosca-de-povilho-doce.html>