

BROINHAS DE POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

500 g polvilho doce

200 g margarina sem sal (derretida)

2 ovos

1/2 caixa de leite condensado

1/2 xícara de açúcar

1 colher de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho doce em uma tigela misturando com o açúcar e o fermento.

Acrescente os ovos e a margarina derretida.

Adicione o leite condensado, misturando bem.

Depois, amasse com as mãos, até a massa ficar bem homogênea.

Faça bolinhas pequenas e espalhe-as na forma.

Deixe por aproximadamente 30 minutos (em fogo médio) até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48151-broinhas-de-polvilho-doce.html>