BISCOITO DE POLVILHO COM COALHADA OU IOGURTE NATURAL

INGREDIENTES

1 copo de coalhada ou iogurte natual

1 copo de óleo

1 ½ de água

1 kg de polvilho doce

3 à 4 ovos

1 colher de açúcar

1 ½ de sal

3 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma vasilha, reserve.

Juntes os outros ingredientes em uma panela, menos os ovos.

Leve ao fogo até desgrudar da panela.

Despeje quente no polvilho e misture bem, deixe esfriar um pouco.

Acrescente os ovos um a um até ficar uma massa lisa.

Com um saquinho ou com bico de confeiteiro modele os biscoitos e asse até ficar dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49324-biscoito-de-polvilho-com-coalhada-ou-iogurte-natural.html