

BISCOITOS DE POLVILHO DO SÍTIO

INGREDIENTES

- 4 copos (requeijão) de polvilho azedo
- 1 copo (requeijão) de leite (escaldar)
- 1 copo sem encher (requeijão) de óleo (escaldar)
- 1 a 2 ovos
- 1 copo (requeijão) de leite (bem gelado)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o leite e o óleo e deixe ferver.

Enquanto isso coloque numa bacia o polvilho e quando ferver misture no polvilho.

Junte o sal, 1 ovo e o leite gelado e misture muito bem, dependendo do ovo às vezes é preciso por mais um.

Se for com as mãos mexa até ficar uma massa mais bonita (homogênea).

Se for no processador, é só juntar o polvilho e escaldar com o leite e o óleo e seguir os passos acima.

Neste caso a massa fica mais lisa, em seguida em um saquinho de arroz coloque a massa, fure um buraco, enfileire os biscoitinhos de uns 7 cm mais ou menos e leve ao forno preaquecido a 180°C até dourarem.

Nos dois casos dão certo, mas tomem cuidado para não deixar a massa nem mole e nem muito dura.

Tem que ficar numa consistência boa para não esparramar na forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49381-biscoitos-de-polvilho-do-sitio.html>