

BISCOITO DE POLVILHO SEQUINHO

INGREDIENTES

2 copos de polvilho doce (de boa qualidade)
1 copo de farinha de trigo (também de boa qualidade)
1 copo de água (filtrada)
1/2 meio copo de óleo
3 ovos mais ou menos
1 colher de sopa sal
1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com a aguá ,o óleo a colher de açúcar e o sal leve ao fogo até despregar da panela.
Em uma bacia coloque o polvilho e despeje o mingau feito com os outros ingredientes e escalde.
Mixa até misturar bem se ficar quente deixa amornar e ai acrescente 2 ou 3 ovos e misture bem. Pode ser com uma colher de pau.
Em seguida modele os biscoito com um saco de confeite ou como desejar e leve ao forno para assar até dourarem.
Se quiser pode colocar erva doce na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50452-biscoito-de-polvilho-sequinho.html>