

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 água, 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 escale.

Mexa até misturar bem se ficar quente deixa amornar e aí acrescenta 2 ou 3 ovos e misture bem. Pode ser com uma colher de pau.

Em seguida modele os biscoitos com um saco de confeiteiro ou como desejar e leve ao forno para assar até dourarem.

Se quiser pode colocar erva-doce na massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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