BISCOITO E VENTO LEVOU

INGREDIENTES

1/2 kg de polvilho azedo

1 xícara de chá de leite

1 xícara de óleo (240ml)

1 xícara de água

1 colher sopa de sal

1/2 colher sopa de açúcar

1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque numa bacia o polvilho, o leite, o sal e o açúcar e mexa.

Leve para ferver a água e o óleo e escalde o polvilho.

Mexa até conseguir por a mão.

Coloque o ovo e mexa bem.

Coloque a massa num saquinho com um furo na ponta e vá fazendo riscos na assadeira (não precisa untar a forma).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50878-biscoito-e-vento-levou.html