

# 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 escale 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>