

BISCOITÃO DE POLVILHO DOCE E AZEDO

INGREDIENTES

500 ml de óleo de soja

200 ml de água

500 ml de polvilho acedo

500 ml de polvilho doce

2 ovos

leite

água

sal

MODO DE PREPARO

Misture os polvilho, coloque o sal.

Ferva o óleo e a água, escale os polvilho.

Ainda meio quente, coloque o leite aos pouca para esfriar, mexendo um pouco de leite para mexer.

Coloque os ovos, depois continue mexendo com água, até o ponto de ir para o saco, não muito mole (use no saco de confeitaria um bico grosso, nº5).

Coloque nas forma asse em forno a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51055-biscoitao-de-polvilho-doce-e-azedo.html>