

RECEITA FÁCIL DE BISCOITO DE POLVILHO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de sal
- 1 kg de polvilho azedo
- 1 copo (americano) de água fervente
- 1 copo (americano) de óleo
- 1 litro de leite
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Pegue a tigela, coloque o copo de óleo, o sal e o polvilho e misture muito bem com as mãos.

Jogue a água fervente, para escaldar o polvilho e misture bem com uma colher.

Coloque o ovo e aos poucos adicione o leite, misture bem até a massa ficar líquida e lisa.

Separe a massa em um saco de plástico.

Sobre a assadeira, aperte o saco fazendo os biscoitos do tamanho e formato de sua preferência.

Levar ao forno preaquecido em 200°C por 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51821-receita-facil-de-biscoito-de-polvilho.html>