

PETA DA MARTA

INGREDIENTES

- 1 copo americano de leite
- 1 copo americano de óleo
- 1 copo americano de água
- 500 g de polvilho azedo
- 1 ovo
- 1 colher de sopa (rasa) de sal

MODO DE PREPARO

misturar todos o ingredientes exceto a água, irá virar uma farofa.

ferva a água e adicione na farofa, misture bem a massa até ficar morna , depois de morna termine de misturar com as mãos.

A massa vai ficar homogênea (pastosa).

Pegue o saquinho do polvilho e coloque um pouco de massa e dê um furinho no saquinho e faça o molde na assadeira e asse em fogo médio.

Caso tenha saco de confeiteiro pode usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52405-peta-da-marta.html>