

PETA (BISCOITO DE POLVILHO)

INGREDIENTES

5 copos (americano) de polvilho azêdo

2 copos (americano) de óleo

1 copo (americano) de água

1 colher (sopa) rasa de sal

5 ovos

MODO DE PREPARO

Numa vasilha coloque o povilho e acrescente 1 copo (americano) de óleo frio. Reserve.

Leve para ferver o outro copo de óleo com a água e o sal. Escalde a massa.

Deixe esfriar e acrescente os ovos, aos poucos.

Misture bem, coloque num saco para confeitaria (bico serra) e faça os biscoitinhos de mais ou menos 4 cm.

Não é necessário untar a fôrma para assar.

Asse em forno quente (temperatura de 250º C) por mais ou menos 40 minutos.

Deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52502-peta-biscoito-de-polvilho-2.html>