PETA DA LU

INGREDIENTES

1/2 kg de polvilho azedo

1 ovo

Sal a gosto

1 copo (americano) de água

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de óleo

MODO DE PREPARO

Amasse o polvilho com o ovo, o leite, o sal e o óleo até virar uma massa única.

Ferva a água e jogue em cima desta massa e bata com uma colher de pau.

Coloque em um saco de confeiteiro e faça as petas como quiser.

Deixe assar bem, até o fundo ficar bem amarelinho.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52678-peta-da-lu.html