PETA CASEIRA DA VAL

INGREDIENTES

3 copos de polvilho doce ou azedo

1 copo de óleo

1 copo de água

Sal a gosto

4 ovos

MODO DE PREPARO

Pegue uma vasilha, coloque o polvilho, reserve.

Coloque o óleo, a água, adicione o sal e leve para ferver misture ao polvilho, espere esfriar.

Coloque os ovos um de cada vez, mexendo a cada ovo colocado.

Amasse bem até fazer um barulhinho do ar saindo da massa.

Pegue um saco, faça um furo, não muito pequeno.

Coloque a massa nele.

Preaqueça o forno por 20 minutos.

Na fôrma faça as petas, o desenho de sua preferência (círculo, reta).

Leve ao forno, cuidado, ela assa rápido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53029-peta-caseira-da-val.html