

BISCOITO DE POLVILHO OU GOMA

INGREDIENTES

- 1 kg polvilho azedo ou goma
- 2 copos (tipo americano) de água
- 1 copo (tipo americano) de banha ou óleo
- 2 colheres (sopa) sal
- 7 a 10 ovos (dependendo do tamanho)

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho ou goma em uma bacia, junte o sal. Leve ao fogo a água e a banha ou óleo até ferver.

Despeje a metade da água com a gordura sobre o polvilho, mexa e deixe esfriar.

Quando estiver completamente frio, vá colocando aos poucos o restante da massa até ela ficar lisa, tipo uma massa de modelar.

Acrescente os ovos um a um até dar ponto, ou seja uma massa mole como um requeijão cremoso.

Coloque parte dessa massa em um saco plástico (que pode ser o da embalagem de polvilho) corte uma das pontas para formar o bico (quanto menor, mais fino ficará o biscoito).

Esprema em uma assadeira previamente untada e faça os biscoitos. Leve ao forno quente e deixe por uns 30 minutos ou até secarem.

Evite abrir o forno antes de 20 minutos pois isso fará ele endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53678-biscoito-de-povilho-ou-goma.html>