

BISCOITO DE POLVILHO DA MI

INGREDIENTES

300 ml de óleo

300 ml de água

1 kg de polvilho azedo

Mais ou menos 15 ovos

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma vasilha grande e reserve.

Coloque o óleo e a água para ferver.

Jogue a água e o óleo dentro do polvilho (para escaldar).

Coloque o sal e aos poucos os ovos, sempre mexendo, fica uma massa que cai fácil da colher.

Coloque em um saco de arroz e faça os biscoitos, coloque em uma assadeira, não precisa untar.

Leve ao forno bem quente por aproximadamente 20 minutos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54044-biscoito-de-polvilho-da-mi.html>