BISCOITO DE POVILHO DA TIA PAT

INGREDIENTES

1 kilo de povilho doce

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos

1 xícara de água morna

1 1/2 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 colher de sopremesa de sal

1 kilo de queijo mias meio curado ralado

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Junte o povilho e o sal, despeje a água morna

Dê uma amassadinha, você vai notar que a massa esquenta um pouco.

Despeje em seguida o leite e o óleo fervendo.

Misture bem.

Adicione os ovos, um de cada vez e amasse.

Adicione o queijo e continue amassando.

Por último coloque o trigo até a massa estar no ponto de enrolar sem ficar muito consistente.

Faça anéis com a massa e coloque em formas untada para assar, deixando um espaço entre eles.

Aqueça o forno antes de colocar para assar.

O tempo de cozimento depende do sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54580-biscoito-de-povilho-da-tia-pat.html