

BISCOITO DE POLVILHO DOCE ASSADO

INGREDIENTES

- 2 copos (lagoinha) de polvilho doce
- 1 copo de fubá de canjica
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 4 ovos
- 1 copo (até o vinco) de óleo
- 1 copo (pouco abaixo do vinco) de água

MODO DE PREPARO

Misture o fubá, o polvilho e sal. Acrescente os ovos, mexa com uma colher. Despeje o óleo e continue mexendo para misturar.

Por último coloque a água (aos poucos) e mexa até que massa fique homogênea. Sobre uma mesa polvilhe bastante fubá e coloque uma colher da massa sobre ela.

Enrole o biscoito (palito ou bola).

Coloque-os na forma para assar (não untar). Use o forno preaquecido por mais ou menos 10 minutos. Sirva com um bom café.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55628-biscoito-de-polvilho-doce-assado.html>