# BISCOITO DE POLVILHO DOCE FRITO

## INGREDIENTES

4 copos de polvilho doce

1 e 1/2 copo de água

4 dedos de óleo medidos no copo

2 ovos

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água, o óleo e o sal (cuidado pra não salgar)

Deixe ferver em fogo médio

Em uma vasilha, coloque o polvilho e, logo em seguida, coloque a mistura fervida e mexa

Deixe esfriar por 3 minutos e coloque os ovos

A massa deve ficar não muito mole e nem muito dura

Em seguida frite

Passe um risco com a faca nos biscoitos para evitar que estoure

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6642-biscoito-de-polvilho-doce-frito.html