

# CHIMANGO DA VÓ BIBA

## INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo  
1 colher (chá) rasa de sal  
2 colheres (sopa) rasa de açúcar  
1 ovo  
1 xícara de água fervente  
6 colheres de óleo  
erva-doce a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o polvilho, o sal e o açúcar  
Coloque a água fervente e amasse bem  
Junte o ovo e amasse  
Acrescente o óleo aos poucos e amasse até a massa ficar um pouco elástica e pegajosa  
Passe óleo na mão e enrole  
Coloque na assadeira sem untar  
Deixe assar até crescer e ficar levemente dourado  
Fica crocante por fora e macio por dentro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6881-chimango-da-vo-biba.html>