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