BISCOITO DE POLVILHO TIPO PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 e 1/4 de xícara de água

1/2 xícara de óleo

1/2 colher rasa de açúcar

1 colher rasa de sal

500 g de polvilho doce

3 ou 4 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque pra ferver os 4 primeiros ingredientes

Despeje o polvilho em uma vasilha grande

Despeje a água com os outros ingredientes sobre o polvilho

Escalde e comece a mexer sem parar

Deixe a mistura esfriar e passe para uma batedeira ou processador sem lâmina

Deixe apenas para incorporar os ovos

Adicione os ovos um a um, até ficar uma massa lisa e elástica

Coloque em um saco e faça tirinhas em uma assadeira untada

Asse por 20 minutos ou até dourar

Você pode usar o saco do polvilho como saco de confeiteiro para distribuir os biscoitos na assadeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7837-biscoito-de-polvilho-tipo-pao-de-queijo.html