BISCOITO DE POLVILHO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

400 g de polvilho azedo

1 xícara (chá) de água quente

1 xícara (chá) de leite

3/4 xícara (chá) de óleo

2 ovos

sal a gosto

200 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho e a água em um recipiente e mexa com um garfo (a massa vai ficar dura e o garfo é melhor para dar consistência à massa)

Após mexer, adicione o leite e o óleo

Acrescente um pouco de parmesão e uma pitada de sal (não muito, pois o parmesão já é salgado)

Vá acrescentando os ingredientes seguintes, lembrando

Coloque os 2 ovos e misture

Após mexer todos os ingredientes, coloque a massa em um saquinho, feche

Unte uma assadeira com óleo ou margarina

Faça pequenas porções redondas sobre a assadeira e salpique o restante do parmesão sobre os biscoitos

Leve para assar até que fiquem dourados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8961-biscoito-de-polvilho-com-parmesao.html