

BISCOITINHO DE POLVILHO FRITO, SUPER FÁCIL.



OS INGREDIENTES SÃO:

- 500g de polvilho doce *BISCOITINHO DE POLVILHO FRITO, SUPER FÁCIL.*
- 2 ovos
- 200ml de óleo
- 200ml de leite
- 1 colher rasa de sal
- Óleo para fritar

OBSERVAÇÃO:

Para adicionar o biscoitinho de polvilho NO ÓLEO, tem que está mais ou menos em temperatura média(ÓLEO NÃO MUITO QUENTE) , se o óleo estiver muito quente ao adicionar o polvilho ele irá com certeza expirar bastante, CUIDADO AO FRITA-LO.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione o óleo, o leite e o sal, ligue o fogo e mexa, deixe levantar fervura, desligue o fogo.
2. Em uma vasilha, adicione o polvilho e a mistura da panela, mexa bem e adicione os ovos e misture novamente.

3. Amasse a massa com as mãos, até obter uma massa lisa.
4. Modele em formatos de sua preferência, coloque em um prato, para depois fritarmos.
5. Em uma panela com óleo não muito quente, para saber se o óleo está em temperatura ideal par fritar os biscoito, coloque um pedaço da massa no óleo frio, quando começar a forma borbulha, já pode acrescentar os biscoitinhos.
6. Frite até ficarem dourados, escorra-os em papel toalha.
7. Sirva-se e bom apetite.

<http://tatapereira.com.br/>

Seja Bem Vindo(a) ao Arte Culinária



30 Novembro de 2018
Mkmouse