

<http://www.mytastebra.com/r/biscoito-de-polvilho-9498676.html>

<http://www.mytastebra.com/click/index/9498676/receitasmastercook.blogspot.com.br>

Biscoito de Polvilho



INGREDIENTES:

- 2 quilos de polvilho azedo
- 2 ½ copos americanos de água fria
- 2 ½ copos americanos de água quente
- 2 colheres de chá de sal
- 2 ovos
- 1 ½ copo de óleo quente
- 1 copo de leite frio

PREPARO:

Coloque o polvilho em uma bacia

Depois, adicione a água fria e o sal

Mistura o sal na massa com as mãos e esfregue bem para quebrar as bolotas

Depois, acrescente a água quente para esquentar e mexa novamente com as mãos

Coloque os ovos, misture a massa e despeje por cima o óleo quente, que ajuda a dar liga na massa

Misture mais uma vez e por último coloque o leite.

Se a massa estiver seca, derrame água fria para umidecer

Com as mãos amasse bem até o bolo desgrudar da vasilha

Depois, basta enrolar os biscoitos

O formato pode ser de palito ou circular.

Os biscoitos são assados no forno à lenha por 15 minutos

A receita também pode ser feita no forno a gás

É só observar bem o ponto de crescimento dos biscoitos.

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2019

Mkmouse