



Cantinho da Nani

Biscoito de Polvilho e queijo

domingo, 31 de agosto de 2014

[Biscoito de Polvilho e queijo](#)

Pessoal hoje sobrou um tempinho e vim aqui postar uma receita pra vocês, não vou prometer que virei sempre, meu trabalho anda ocupando todos os meus dias, mas sempre que der darei uma passada por aqui.

Vou aproveitar a oportunidade e deixar um vídeo pra vocês conhecerem a Xamego Bom, uma empresa que só tem delicias, duvida?

Assista o vídeo.

Agora vamos falar desses biscoitos, outro dia minha amiga fez esses biscoitos deliciosos pra mim e hoje eu queria comer de novo, então reproduzi aqui em casa hehe, confirmam a receita e não deixem de ler o modo de fazer até o final, tem dicas de como fazer pro seu biscoito não estourar.

Desculpe se fui meio confusa no modo de explicar, se não conseguirem entender deixem um comentário que explico de novo.



Ingredientes:

500 mL de leite
3 colheres (sopa) bem cheia de manteiga
1 kg de polvilho
250 grs de queijo curado(queijo mineirinho hehe) ralado no ralo grosso (de fazer batata palha)
Sal a gosto (+- 1 colher (chá))
5 ovos

Modo de fazer

Coloque o polvilho com o sal em uma bacia, ferva o leite com a manteiga e jogue sobre o polvilho mexendo com uma colher.

Comece a mexer com a mão, até esfriar (vai ficar uma farofa), então coloque os ovos aos poucos (dependendo do tamanho do ovo pode ser necessário aumentar ou diminuir a quantidade, a massa tem que dar ponto de enrolar), quando der ponto na massa acrescente o queijo.

Entole. Atenção agora o pulo do gato, frite em óleo morno e sempre em fogo baixo, do contrário vai estourar.

Eu sempre frito em duas panelas, coloco em uma e frito, depois desligo o fogo e frito na outra, enquanto isso o óleo da primeira esfria.

Não coloque muito biscoito pois eles crescem bastante!

Sei que muitos lugares não tem o queijo curado, mas não testei com outro tá gente!

São Paulo, SP, 30 Abril de 2019

Mkmouse