

Biscoito de polvilho assado e crocante



- [Enviada por Livia](#)
- Tempo de preparo 30min
- Rendimento 100 porções

Ingredientes

- 500 g de polvilho azedo
- 1 copo tipo americano de óleo
- 1 copo tipo americano de água fria
- 1 colher de sopa de sal
- 1 pacote de 200 g de queijo parmesão ralado
- 1 ovo
- 1 copo tipo americano de água com 1 colher de sopa de polvilho e 1 colher de chá de maizena diluídos

Modo de Preparo

1. Misture o polvilho no óleo, água fria e sal e reserve
2. Esta mistura não ficará homogênea, ficará um pouco granulada, mesmo assim é importante misturar bem
3. Aqueça a mistura de água com o polvilho e maizena, misturando até ferver, formará tipo um mingau
4. Jogue este "mingau" fervente sobre a mistura dos ingredientes que reservou anteriormente, misturando bastante com uma colher de pau
5. Você esaldou o polvilho
6. Continue misturando até que a massa fique homogênea
7. Quando a massa já estiver fria ou morna, adicione o ovo e depois o queijo ralado
8. Misture bem novamente
9. Coloque toda a massa em um saquinho plástico, faça um furo bem pequeno em uma das pontas e coloque nas formas
10. Pode ser palitinho ou no formato que você quiser
11. Não precisa untar a forma
12. Asse em forno preaquecido a 280°C
13. Quanto mais fininho ficar o biscoito, mais crocante e saboroso ficará
14. Asse por aproximadamente 15 minutos ou até que fiquem levemente dourados

Biscoito de polvilho assado (o verdadeiro biscoito mineiro)



- [Enviada por Heliane](#)
- Tempo de preparo 40min
- Rendimento 100 porções

Ingredientes

- 1 1/2 xícaras (chá) de água
- 1 1/2 xícaras de chá de óleo
- 1 colher rasa (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 pacote de 500 g de polvilho doce (reserve a embalagem para modelar os biscoitos)
- 4 ou 5 ovos
- 1 colher (sopa) de erva - doce

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque os 4 primeiros ingrediente para ferver
2. Coloque em uma tigela o polvilho
3. Despeje esse líquido para escaldar o polvilho, mexa e deixe esfriar um pouco
4. Leve para bater na batedeira com os ovos
5. Acrescente a erva - doce e bata para misturar bem
6. Despeje a massa na embalagem do polvilho, faça um furo e esprema os biscoitos, compridos ou em círculos em uma assadeira untada com óleo (só na primeira fornada)
7. Leva ao forno pré - aquecido, até dourar

<http://www.tudogostoso.com.br/>

São Paulo, SP, 30 de Abril de 2015

Mkmouse