

BISCOITÃO TEMPERADO DE 5 MINUTOS! A RECEITA QUE EU MAIS AMO!

INGREDIENTES

500g de polvilho azedo

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água morna

1 ovo

1 colher (sopa) de sal

Orégano a gosto

Pimenta calabresa em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misture o polvilho com o sal. Em uma panela coloque o leite e o óleo, quando levantar fervura desligue o fogo, e adicione imediatamente na tigela com o polvilho misturando sem parar até obter uma massa homogênea. Acrescente o ovo levemente batido e misture, aos poucos siga adicionando a água morna e mexendo rapidamente com uma colher ou batedor. Transfira a massa para uma batedeira e bata até atingir consistência cremosa firme. Após, coloque a massa em um saco de confeitar e faça formatos conforme desejar (palitos, argolas...), colocando diretamente em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Salpique orégano e pimenta calabresa em pó. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 - 25 minutos, ou até que estejam levemente dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13421-biscoitao-temperado-de-5-minutos-a-receita-que-eu-mais-amou.html>