VEJA COMO FAZER AQUELE BISCOITO DE POLVILHO DELICIOSO QUE NÃO ESTOURA AO FRITAR!

INGREDIENTES

500 g de plovilho (pode ser tanto o doce quanto o azedo)

sal a gosto.

2 copos de queijo ralado

100 ml de óleo bem quente

8 ovos (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho com o sal.

Aqueça o óleo em uma panela até que saia fumaça, pois este deve estar bem quente.

Jogue o óleo espalhando sobre a mistura de polvilho e misture com uma colher até amornar.

Esfarele esta mistura com as mãos e vá colocando os ovos 1 a 1.

Por último coloque o queijo ralado.

Se amassa não der ponto de enrolar, coloque mais ovos, porém ela fica meio seca mesmo.

Enrole e frite sempre misturando até dourar.

Eles ficam sequinhos como assados, e como não leva nenhum tipo de líquido à massa, não estouram nada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14035-veja-como-fazer-aquele-biscoito-de-polvilho-delicioso-que-nao-estoura-ao-fritar.html