

BISCOITO FRITO DE 4 INGREDIENTES, PERFEITO PARA O LANCHE DA TARDE!

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar (160 gramas)

1 pitada de sal

4 ovos pequenos

3 xícaras de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Comece peneirando o polvilho e o açúcar em uma vasilha. Junte os ovos, um de cada vez, enquanto mistura. Quando terminar de adicionar os ovos continue misturando a massa até dar ponto de enrolar sem grudar.

Dica: Dependendo do tamanho podem ser necessários apenas 3 ovos. Confira o ponto da massa depois de acrescentar cada um dos ovos e misturar muito bem.

Depois de acertar o ponto modele a massa do biscoitinho de polvilho doce em forma de rosquinha, como na fotografia.

Em uma panela coloque óleo suficiente para cobrir os biscoitos e leve ao fogo médio. Quando estiver quente, mas não muito quente, coloque os biscoitos para fritar sem encher a panela.

Vá virando os biscoitos e, quando dourarem por igual, retire e deixe escorrer em papel toalha.

Dica: Não deixe o óleo esquentar demais, é isso que faz os biscoitos estourarem.

Espere que o biscoitinho de polvilho frito esfrie um pouco e pode servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14314-biscoito-frito-de-4-ingredientes-perfeito-para-o-lanche-da-tarde.html>