

BISCOITO DE POLVILHO FRITO COM QUEIJO, A MELHOR RECEITA!

INGREDIENTES

- 1/2 quilo de polvilho doce (se preferir use o azedo).
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara de queijo curado ou queijo ralado de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o polvilho e reserve.

Leve ao fogo o óleo a água e o sal, quando levantar fervura despeje sobre o polvilho e mexa bem com o auxílio de uma colher.

Espere esfriar um pouco!

Logo em seguida acrescente os ovos e o queijo e sove bem a massa até ficar firme e lisinha.

Leve para fritar

Dica: O segredo para o biscoito não estourar e fazer todos os palitinhos se possível do msm tamanho é NÃO FRITAR EM ÓLEO MUITO QUENTE! E não encher muito a panela!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15133-biscoito-de-polvilho-frito-com-queijo-a-melhor-receita.html>