CHAPÉU DE VELHO LÁ DO INTERIOR DE MINAS, RECEITA CLÁSSICA! MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA

INGREDIENTES

4 Ovos

1 colher de chá rasa de sal

200ml de óleo

100ml de água

2 xícaras de polvilho azedo

40g de queijo parmesão ralado

Queijo mussarela para decorar

Medida da xícara 240ml

<li style="list-style-type: none;">

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Após a massa ser batida, é colocada em uma assadeira untada com óleo e é adicionado queijo mussarela ralado por cima.

O biscoito é assado em forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 30 minutos.

Bom apetite!

<h3></h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15736-chapeu-de-velho-la-do-interior-de-minas-receita-classica-macio-por-dentro-e-crocante-por-fora.html