

BOLINHO DE POLVILHO SALGADO, NÃO MURCHA E NÃO ESTOURA!!

INGREDIENTES

- 400g de polvilho azedo
- 1 colher rasa de sal
- 50ml de óleo
- 150ml de leite
- 2 á 3 ovos
- 50g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Escaldando o Polvilho

- Ferver 50ml de óleo e 150ml de leite
- Jogar a mistura fervente sobre o polvilho
- Misturar bem e espalhar o líquido
- Deixar a massa esfriar por 5 minutos

Adicionando os Ovos e o Queijo

- Adicionar 1 ovo de cada vez, misturando bem
- Se necessário, adicionar mais ovos até a massa desgrudar das mãos
- Adicionar 50g de queijo parmesão ralado (opcional)

Enrolando os Biscoitos

- Dividir a massa em bolinhas pequenas
- Enrolar as bolinhas em forma de biscoitos

Fritando os Biscoitos

- Colocar o óleo frio em uma panela
- Colocar os biscoitos no óleo frio
- Ligar o fogo baixo
- Quando os biscoitos subirem, abaixar o fogo ainda mais
- Fritar até dourarem
- Retirar do óleo e escorrer em papel toalha

Dicas Importantes

- Não fritar em óleo quente para evitar que os biscoitos estourem
- Fritar em fogo baixo para garantir que cozinhem por dentro
- Desligar o fogo e esperar o óleo esfriar para fritar a próxima remessa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16347-bolinho-de-povilho-salgado-nao-murcha-e-nao-estoura.html>