BISCOITO DE POLVILHO FRITO DA VOVÓ ROSA: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR COM O CAFÉ...

INGREDIENTES

1 ovo

150 ml de água ou leite

3 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras(chá) de polvilho azedo

2 colheres(café) de açúcar

1 colher(café) de sal

3 colheres(sopa) de água (para dar o ponto, caso necessário)

Óleo o quanto baste para fritar

MODO DE PREPARO

Numa panelinha, coloque a água ou o leite, o óleo, o sal, leve em fogo médio e deixe até levantar fervura.

Coloque o polvilho numa tigela e escalde com a mistura quente. Misture bem com uma colher para amornar.

Depois disso misture bem com as mãos para esfarelar o polvilho escaldado e obter uma farofa úmida.

Adicione o ovo, e misture bem com as mãos e sove por 1-2 minutos até obter o ponto de uma massa lisa e homogênea. Caso necessário coloque água até dar o ponto.

Pegue uma porção de massa e modele um rolinho e dê uma leve torcida para facilitar a fritura. Repita o processo com o restante da massa.

Coloque óleo o quanto baste na panela de pressão, leve em fogo médio, deixe aquecer só um pouco e disponha até 3 rolinhos dentro.

Deixe começar a fritar e assim que subirem na superfície do óleo, tampe a panela “sem a borracha” e deixe fritar por cerca de 4 minutos.

Desligue o fogo, espere 1 minuto e abra a panela. Retire os biscoitos e remova o excesso de óleo em papel toalha. Frite o restante dos rolinhos da mesma maneira.

E agora é só se deliciar com esse maravilhoso biscoito de polvilho frito!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16745-biscoito-de-polvilho-frito-da-vovo-rosa-eu-sempre-faco-pra-servir-com-o-cafe.html