

BISCOITO DE POLVILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 1 copo (de 300 ml) de óleo de soja ou outro de sua preferência
- 2 copos (de 300 ml) de leite
- 1 copo (de 300 ml) de água
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) bem rasa de sal
- 1 saquinho de erva doce
- queijo minas ralado a vontade

MODO DE PREPARO

Despeje todo o polvilho em uma vasilha, misture o sal e reserve o saco plástico, você vai precisar dele

Ponha os ovos, a erva doce, o queijo

Corte em um dos lados na parte não aberta do saquinho que veio o polvilho, faça um corte de acordo com o diâmetro que você vai querer o biscoito

Leve ao forno em temperatura de 200°C, por 30 minutos, ou até dourar, depois é só comer

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3218-biscoito-de-polvilho-com-queijo.html>