

ROSQUINHA DE POLVILHO

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho azedo

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 ovo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno em 230°C

Bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos com o sal

Distribua a massa em formas de alumínio, as mesmas usadas para pão de queijo

Coloque todas as formas em uma maior e coloque no forno para assar por 20 minutos

Não abra o forno enquanto estiver assando, a rosca pode murchar

Verifique com a luz se as roscas cresceram e já estão um pouco douradas

Se não estiverem, deixe até que fiquem nesse ponto

Sirva ainda quentes

Pode temperar a massa com orégano, queijo e o que mais quiser

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6421-rosquinha-de-polvilho.html>