

CHIMANGO DA VÓ BIBA

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo
1 colher (chá) rasa de sal
2 colheres (sopa) rasa de açúcar
1 ovo
1 xícara de água fervente
6 colheres de óleo
erva-doce a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho, o sal e o açúcar
Coloque a água fervente e amasse bem
Junte o ovo e amasse
Acrescente o óleo aos poucos e amasse até a massa ficar um pouco elástica e pegajosa
Passe óleo na mão e enrole
Coloque na assadeira sem untar
Deixe assar até crescer e ficar levemente dourado
Fica crocante por fora e macio por dentro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6881-chimango-da-vo-biba.html>