

Receita de Biscoito de Polvilho Salgado Frito

Ingredientes:

2 ovos
350g de polvilho azedo ou doce
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
90ml de leite quente
90ml de água quente
45ml de óleo quente

Modo de Preparo:

Antecipadamente já misture todos os líquidos quentes e reserve.

Em seguida numa vasilha coloque o polvilho, o açúcar e o sal. Já coloque a mistura quente dos líquidos misture e deixe esfriar.

Agora que a mistura já esfriou coloque os ovos e amasse com mãos até ficar uma massa firme que não grude (se necessário coloque mais polvilho).

Por fim unte as mãos com um pouco de óleo e modele os biscoitos. Leve para fritar os biscoitos no óleo frio, em seguida aumente o fogo e deixe os biscoitos subirem.

Vá virando até ficarem dourados.

Dica:

Para fritar a segunda remessa de biscoitos espere o óleo dar um esfriada, não coloque os biscoitos em óleo já quente. Deixe os biscoitos em papel toalha alguns minutos antes de servir.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)