



## PREPARAÇÃO



### BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO

### MODO DE PREPARO

EM UMA VASILHA ADICIONE O POLVILHO AZEDO, O SAL E COM UMA COLHER MISTURE ATÉ FORMAR UMA FAROFA. DEPOS, JUNTE A ÁGUA E O ÓLEO E CONTINUE MISTURANDO, MEXA ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA. POR ÚLTIMO COLOQUE O OVO E MISTURE BEM ATÉ A MASSA FICAR NA TEXTURA DE UM BOLO CREMOSO E DENSO.

COLOQUE EM UM SACO DE CONFEITAR OU EM UM SACO RESISTENTE COM A PONTA CORTADA. SOBRE UMA FORMA (NÃO PRECISA UNTAR), MODELE OS BISCOITOS DEIXANDO UM ESPAÇO ENTRE ELAS PARA QUE NÃO GRUDEM.

LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO À 200°C POR CERCA DE 20 MINUTOS OU ATÉ DOURAR NA BASE. É IMPORTANTE NÃO DEIXAR DOURAR MUITO PARA QUE NÃO CORRA O RISCO DE ENDURECER DEMAIS.

PODE VARIAR OS SABORES, ACRESCENTANDO ORÉGANO, ERVAS FINAS, QUEIJO PARMESÃO E ETC.

### INGREDIENTES

- 4 XÍCARAS DE CHÁ DE POLVILHO AZEDO (600G);
- 1/2 COLHER DE SOPA DE SAL (9G);
- 1 COPO (200ML) DE ÁGUA QUENTE;
- 1 COPO (200ML) DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- 1 OVO.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA**  
**WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**