



BISCOITO DE POLVILHO

Tão simples e tão versátil, esta receita é ótima para unir a família na cozinha e todo mundo colocar as mãos na massa! Pura diversão!

 20 minutos 22 porções

INGREDIENTES

- 500 gramas de polvilho azedo
- 200 gramas de água fervente
- 150 gramas de óleo de girassol
- 1 unidade de ovo de galinha [45 g]
- 1 pitada de sal, cozinha [0 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela junte o óleo e a água. Leve ao fogo até ferver. Jogue a mistura em cima do polvilho e vá misturando com uma colher até esfriar e conseguir misturar com as mãos. Sove até formar uma massa lisa e homogênea. Quando a massa estiver esfriado, coloque o ovo e misture bem.
- 2º Verifique se a massa está macia. Ela não deve ficar grudada nem esfarelando. Caso necessário, adicione um pouco mais de água ou de ovo batido. Molde os biscoitos.
- 3º Opcional: se quiser um sabor diferente, misture ao final do preparo da massa, antes de moldar os biscoitos, um pouco de queijo ralado.
- 4º Coloque em uma assadeira e leve ao forno pré aquecido por 10 minutos a 180° C. Deixe assar por 20 minutos ou até estar sequinho.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [40 g]	% DDR
ENERGIA	351 kcal	142 kcal	7 %
CARBOIDRATOS	49 g	20 g	7 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	0 %
GORDURA	17 g	7 g	13 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	4 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	26 mg	11 mg	0 %