



# Peta



## INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de polvilho doce
- ✓ 1 copo (requeijão) de água
- ✓ 1 + 1/4 copo (requeijão) de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) de sal
- ✓ 1 dúzia de ovos
- ✓ erva-doce (opcional)

## MODO DE PREPARO

Passar o polvilho por uma peneirinha.

Esquentar o óleo (bem quente) e escaldar o polvilho, mexendo sempre.

Em seguida ferver a água com o sal e a erva-doce (se for usar).

Escaldar novamente (sempre mexendo) para incorporar bem e ir colocando os ovos e amassando até que desmanche todos os grumos.

Não precisa deixar esfriar muito.

Passar por um bico (ou saco plástico com um buraco não muito grosso) em uma forma untada.

Colocar no forno quente.

Fica bão!

Contribuição: Dna. Maura.