



Biscoito de Polvilho



INGREDIENTES

- ✓ 1 caneca de farinha de milho (sem bijú)
- ✓ 2 canecas de polvilho azedo
- ✓ 1 concha de óleo
- ✓ 2 ovos
- ✓ 1 caneca de leite
- ✓ 1 colher de sopa de sal
- ✓ ½ colher de sopa de erva-doce
- ✓ água

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de milho com um pouco de água para desmanchar bem o bijú.
Faça uma salmoura com o leite e o sal.
Misture a salmoura com a farinha de milho.
Coloque todos os demais ingredientes e sove bem. Acrescente água se for necessário.
Pré-aquecer o forno (temperatura alta) por 15 minutos.
Virar a bandeja de vez em quando para assar por igual.

Contribuição: Cumadre Áurea.