

Ingredientes

Polvilho doce - 500 gramas

Queijo meia cura ralado - 400 gramas ou
3 xícaras de chá

Sal - 1 colher de chá

Leite - 1 xícara

Ovos - 2

Manteiga em temperatura ambiente - 100 gramas



Autora: Bia Borges
30 de novembro de 2015

Modo de preparo

1. Numa tigela, misture o polvilho doce, o queijo e o sal.
2. Junte a manteiga, os ovos batidos com um garfo, só para misturar. Amasse até formar uma farofa grossa.
3. Adicionar metade do leite e amasse novamente.
4. Vá adicionando o restante do leite aos poucos e trabalhe a massa até desgrudar dos dedos. Se ficar mole coloque mais polvilho.
5. Faça bolinhas pequenas, enrole formando um rolinho e dê o formato de ferradura.
6. Asse em forno pré aquecido por 15 minutos.