



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

BISCOITO DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

- 1- 500 g de polvilho azedo
- 2- 1 copo pequeno de leite
- 3- 1 copo pequeno de óleo
- 4- 3 ovos
- 5- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

- 1- Coloque todos os ingredientes na batedeira.
- 2- Deixar bater até a massa ficar homogênea.
- 3- Depois, coloque a massa em uma sacolinha ou

- saco de confeiteiro e modele os biscoitos.
- 4- Leve ao forno de 15 a 20 minutos ou até ficarem sequinhos.

