

Lascas de Polvilho



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 2 ½ xícaras (chá) de óleo de soja (250ml)
- 3 xícaras (chá) de polvilho azedo (500g)
- 2 colheres (sopa) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (30g)
- 3 colheres (chá) de sal (15g)
- 1 ¼ xícara (chá) de leite (250ml)
- 1 ovo

Modo de Preparo

Colocar em uma panela a água e o óleo para aquecer. Colocar o polvilho, o [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) e o sal em uma tigela e “escaldar” essa mistura despejando a água e óleo fervendo sobre ela. Mexer bem. Acrescentar o leite, o ovo e sovar bem. Deixar descansar na geladeira enrolada em filme plástico por 12 horas.



www.altoalegre.com.br

Lascas de Polvilho

Depois desse tempo, espalhe a massa bem fina sobre um tapete de silicone, polvilhe sal grosso e asse em forno médio (180° C) até que fique crocante e dourado.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora

Tempo de espera: 12 horas

Rendimento: aproximadamente 30 lascas



www.altoalegre.com.br