

# CHIMANGO DA VÓ BIBA

## INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

1 colher (chá) rasa de sal

2 colheres (sopa) rasa de açúcar

1 ovo

1 xícara de água fervente

6 colheres de óleo

erva-doce a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o polvilho, o sal e o açúcar

Coloque a água fervente e amasse bem

Junte o ovo e amasse

Acrescente o óleo aos poucos e amasse até a massa ficar um pouco elástica e pegajosa

Passa óleo na mão e enrole

Coloque na assadeira sem untar

Deixe assar até crescer e ficar levemente dourado

Fica crocante por fora e macio por dentro

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8098-chimango-da-vo-biba.html>