

Biscoito de goma Azeda – Elda



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

- 1 kg de polvilho azedo Amafil
- 1 lata (extrato 370 g) de água.
- 1 lata (extrato 370g) de leite.
- 1 colher (sopa) bem cheia de sal.
- 1 colher (sobremesa) rasa de açúcar refinado.

Modo de Preparo:

Coloca-se o óleo frio no polvilho e mistura depois a água fervendo, com o sal e o açúcar, mistura ainda quente coloca o leite frio e vai sovando coloca o ovo e bate com a mão. Se precisar, coloca mais um pouquinho de leite.

Forno: Começa em cima e depois passa para baixo.