

Rosquinha de Polvilho com Linhaça

Ingredientes:

7 xícaras (chá) de polvilho azedo
3 colheres (sopa) de farinha de linhaça
2 xícaras (chá) de água quente
1 xícara (chá) de óleo de soja
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
6 ovos



Preparo:

Misturar todos os ingredientes numa tigela e amassar bem.

Se necessário, acrescentar mais polvilho.

Fazer rosquinhas e colocar em assadeiras untadas.

Assar em forno pré-aquecido a 175°C por 40 minutos.

Dica: em vez de rosquinhas, pode-se fazer em formato de palitos.

Para os alérgicos pode-se fazer a receita sem os ovos, aumentando a quantidade de água para chegar no ponto de amassar.