



Placa de polvilhos



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Óleo	Meia xícara (chá)	100 ml
Polvilho azedo	4 xícaras (chá)	500 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Ovo	1 unidade	50 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a água e o óleo, e leve ao fogo alto para ferver. Em um bowl grande, coloque o polvilho, o sal e o açúcar, e escale com o líquido fervente. Misture por 3 minutos, ou até formar uma massa homogênea.

2. Junte o ovo e o leite, e misture por 5 minutos, ou até que a massa se torne homogênea. Forre uma GN com papel manteiga, unte com óleo e espalhe a massa de maneira uniforme até a espessura de 0,5 cm. Salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional.

3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até dourar a superfície.

Retire do forno, quebre em lascas e sirva em seguida.