

PASTELZINHO DE MANDIOCA: UMA EXPLOSÃO DE SABORES EM CADA MORDIDA..

INGREDIENTES

Podemos fazer com Batata ou Mandioca:

3 batatas cozidas e amassadas como purê

ou 500g de Mandioca cozida e amassadas

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

1 colher de chá de açúcar

1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de azeite

1/2 colher de chá de pimenta do reino (ou a gosto)

Cheiro verde picado a gosto

1 colher de chá de páprica

1 colher de chá de orégano seco

1/2 xícara de queijo mussarela ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o azeite, a farinha de trigo, açúcar, sal, fermento, pimenta do reino e adicione um pouco de água morna para dar liga na massa, deixe descansar por uns 5 minutos.

Adicione o purê de mandioca ou batatas cozido e misture bem com os todos os outros ingredientes.

Depois em uma forma untada, ou em papel manteiga estique essa massa até ficar com uns 5cm de altura, deixe descansar um pouco (uns 5, 10 minutos).

Depois corte em cubinhos quadrados ou outro formato que desejar.

Pré-aqueça o forno a 190º e leve os pasteizinhos de mandioca para assar e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16188-pastelzinho-de-mandioca-uma-explosao-de-sabores-em-cada-mordida.html>