

PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo
1/4 de xícara de açúcar
2 ovos
25 g de fermento biológico fresco
500 g de farinha de trigo
250 g de mandioquinha cozida e amassada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o óleo, o açúcar, os ovos e o fermento
Bata bem e reserve
Em uma tigela misture a farinha de trigo com a mistura do liquidificador
Adicione a mandioquinha cozida e amassada e misture bem
Acrescente o sal a gosto e volte a misturar
Adicione mais farinha até a massa soltar dos dedos
Sove a massa
Coloque a massa em uma tigela com farinha e cubra com plástico
Deixe descansar até a massa dobrar de tamanho
Em seguida, utilizando um pouco de farinha, molde os pães em formato de bolinhas
Posicione as bolinhas em uma forma untada com azeite
Deixe descansar por 30 minutos
Em seguida, pincele os pães com gema de ovo
Leve ao forno (200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8493-pao-de-mandioquinha.html>