

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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