

## MANDAZI

### INGREDIENTES

3 xícaras de farinha para uso geral

1 ovo

1 colher (chá) de fermento seco ativo

1 colher (chá) de canela ou cardamomo em pó opcional

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite de coco ou leite comum

1 colher (sopa) de óleo vegetal ou manteiga

1/2 xícara de água morna

### MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento seco na água morna.

Em seguida, em uma tigela, bata o ovo e incorpore o leite de coco, adicione o açúcar e misture bem.

Após isso, acrescente o óleo e mexa bem, reservando em seguida.

Em copos de farinha, adicione a canela em pó, despeje a mistura de levedura e misture bem.

Em seguida, adicione gradualmente a mistura de ovos eo copo restante de farinha enquanto se mistura até obter uma massa que não esteja muito pegaçosa.

Após isso, transfira a massa para uma área plana e amasse-a por 10 a 15 minutos até ficar macia e elástica (se a massa ficar grudando nas mãos, você pode polvilhar com um pouco de farinha).

Em seguida, cubra a massa com um guardanapo ou alumínio e deixe descansar por 45 minutos.

Após 45 minutos, divida a massa em pequenas bolas, e em seguida, use sua panela rolante para acharatar as bolas em forma redonda grossa.

Use uma faca afiada ou um cortador de bolachas para moldar a massa no tamanho desejado, você pode fazer triângulos ou círculos.

O último passo é aquecer o óleo vegetal em fogo médio alto e fritar o mandazi até ficar dourado.

Retire-o da panela e coloque em um papel toalha para absorver o excesso de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15950-mandazi.html>