

# PURÊ DE MANDIOCA CREMOSO

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca  
3 colheres cheias de margarina  
1/2 caixinha de creme de leite  
sal a gosto  
queijo mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca descascada e cortada em pedaços pequenos em panela de pressão por 10 a 15 minutos.

Escorra a mandioca e amasse com o garfo ou espremedor.

Acerte o sal e misture a margarina e o creme de leite mexendo bem.

Cubra com mussarela e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20871-pure-de-mandioca-cremoso.html>