

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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