

# MUSSARELA VEGETARIANA

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de polvilho doce (100 g)
- 1 xícara (chá) de polvilho azedo (125 g)
- 5 colheres (sopa) de mandioquinha cozida e amassada (95 g)
- 6 colheres (sopa) de óleo (90 ml)
- 2 xícaras (chá) de água (460 ml)
- sal a gosto (eu uso 15 g)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a água, os polvilho, o sal, o óleo e a mandioquinha.

Essa mistura ficará bem líquida.

Coloque essa mistura numa panela antiaderente e, no fogo alto, mexa até formar uma massa dura que se desprenda totalmente da panela.

Não pare de mexer.

Demorará uns 3 minutos ou mais, até que endureça.

Retire essa massa da panela, dê a forma que quiser e retorne ao fogo baixo para dourar os lados.

Deixe 24 horas na geladeira antes de consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21109-mussarela-vegetariana.html>