

PÃO DE QUEIJO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 e 1/2 xícara (chá) de óleo (300 ml)

1 xícara (chá) de leite (200 ml)

6 ovos médios

1 kg (2 pacotes) de polvilho azedo

400 g de queijo parmesão ou provolone ralado

1 colher (sobremesa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Corte e cozinhe a mandioca em panela de pressão (após pegar pressão) por 20 minutos.

Retire a água e amasse a mandioca ainda quente.

Misture a mandioca ainda quente com o óleo, o leite e o sal.

Coloque os ovos.

Aos poucos, acrescente o polvilho e misture com um garfo.

Quando for pegando consistência, continue com as mãos.

Após misturar todo o polvilho, acrescente o queijo ralado e amasse mais um pouco para misturar bem todo o queijo à massa.

Unte as mãos com um pouco de óleo e enrole as bolinhas.

Para que saiam todas do mesmo tamanho, use uma colher de sopa como medida para as bolinhas.

Não é necessário untar a forma, leve ao forno médio preaquecido em 180° C, por 30 a 40 minutos.

As bolinhas ficarão com umas pintinhas douradas, está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25414-pao-de-queijo-de-mandioca.html>