

QUEIJO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

3 xícaras de purê de mandioca

1/2 xícara de azeite

2 dentes de alho

1 cebola

1/2 xícara de polvilho azedo

1/2 xícara de polvilho doce

1 colher (sopa) de fécula de batata

1 colher (sobremesa) de óleo de gergelim

1 xícara de água

1 colher (sobremesa) de sal

orégano, salsa e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com o alho até que esteja bem mole.

Bata no liquidificador o alho, cebola, a mandioca e a água.

Acrescente mais água se for necessário, até que fique um creme grosso e bem homogêneo.

Leve a mistura para uma panela e acrescente os demais ingredientes (adicone açafrão, se desejar que fique mais escuro).

Misture tudo e leve ao fogo médio até formar uma massa grossa e começar a desgrudar da panela. Coloque a mistura em uma forma com tampa do formato desejado e leve para a geladeira por no mínimo 12 horas.

Espere a mistura ficar firme, corte e use como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/26389-queijo-de-mandioca.html>