

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 (adicione 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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