

# 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>