

MUZZARELA VEGANA DA VIVIANE

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascada (qualquer tipo)
- 1 copo de polvilho azedo
- 1 copo de óleo de milho
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de café de açafrão ou cúrcuma

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em água com pouco sal e reserve até amornar.

Retire as nervuras e bata no processador.

Dissolva o polvilho, o sal e o açafrão no óleo, homogeneizando.

Adicione junto à mandioca processada e bata até obter uma mistura lisa e homogênea, semelhante a muzzarella derretida, se necessário, acrescente um fio de óleo batendo mais até que se assemelhe.

Acondicione em um pote e deixe descansar por 3 horas fora da geladeira.

Em seguida, utilize como muzzarella, em recheios de pizzas, como o queijo do hambúrguer e até frito sem óleo em frigideira antiaderente.

Conserva-se bem por 10 dias na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28981-muzzarela-vegana-da-viviane.html>