

# PÃO DE MANDIOCA OU AIPIM

## INGREDIENTES

- 250 gramas de aipim cozido
- 1/2 copo de 200ml de leite morno
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de fermento para pão
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 1,5kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Coloque o aipim no liquidificador com a metade do leite. Bata até dissolver todo o aipim e ficar uma massa líquida.

Em uma vasilha, coloque o restante do leite morno e misture o fermento. Bata os ovos, a margarina, com o açúcar, a pitada de sal. Vá colocando a mistura do liquidificador na vasilha aos poucos e dando o ponto com a farinha. Sove bem a massa com as mãos.

Depois de ficar firme e tenra a massa, deixe repousar e dobrar de tamanho, por 1 hora.

Faça com a massa o formato que quiser, coloque na forma, previamente untada com margarina e farinha.

Preaqueça o forno e asse em forno médio por 45 minutos.

Retire do forno e desenforme após esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32863-pao-de-mandioca-ou-aipim.html>