

MINI PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de mandioquinha cozida e amassada
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite morno
- 30 g de fermento seco para pão
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Farinha de trigo até soltar das mãos (aproximadamente 700 g)

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar em uma bacia e acrescentar a farinha até dar o ponto. Deixar crescer aproximadamente 40 minutos. Fazer as bolinhas e colocar na forma com um pouco de farinha. Deixar crescer novamente uns 30 minutos. Levar em forno preaquecido (230°C) até dourar (40 minutos mais ou menos). A mandioquinha pode ser substituída por batata, batata doce ou mandioca. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35642-mini-pao-de-mandioquinha.html>