

PÃEZINHOS DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo

6 colheres (sopa) de açúcar

60g de fermento biológico fresco para pão ou 2 pacotinhos de fermento biológico seco

2 ovos inteiros

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de água morna

7 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo mais ou menos

3 xícaras (chá) de mandioca cozida só em água e bem espremida

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador, o óleo, o açúcar, o fermento, os ovos, o sal e a água morna, e bater bem.

Colocar em uma tigela ou bacia grande e acrescentar a mandioca espremida.

Misturar bem, acrescentar a farinha de trigo aos poucos, até desgrudar das mãos.

Deixar descansar até dobrar de volume (mais ou menos 30 minutos).

Fazer bolinhas com a massa, colocar em forma untada com margarina e enfarinhada separadas umas das outras uns dois dedos para não grudarem , pois depois que levar ao forno elas crescem. Passar ovo batido nas bolinhas e deixar crescer novamente por uns 30 minutos.

Levar para assar em forno quente 180°C, por uns 30 minutos, ou até dourar.

As bolinhas são de mais ou menos 40 gramas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37399-paezinhos-de-mandioca.html>