PÃO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 ovo médio

200 g de farinha branca

500 g de mandioca cozida

1/4 de xícara de óleo

1 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) da agua do cozimento da mandioca

1 sachê de fermento

50 g de farinha de trigo para sovar

MODO DE PREPARO

Em um bowl, coloque a mandioca ainda morna e amasse

Vá adicionando o trigo, o óleo, o ovo, o sal, a água e o fermento

Agregue tudo muito bem e coloque devagar os 50 g restantes de farinha na pia ou qualquer outro lugar que esteja sovando a massa

Sove bem e coloque para descansar em um lugar quente, em uma vasilha tampada até dobrar de volume

O lugar quente pode ser até próximo a janela, caso o tempo esteja quente

Após o primeiro tempo de crescimento, vá dividindo a massa em bolinhas ou coloque em duas formas de pão de forma

Deixe crescer por mais 40 minutos (a primeira parte eu deixei crescer por 30 minutos)

Após os 40 minutos, o forno já deverá estar quente por uns 10 minutos e o tempo de assar poderá levar até 1 hora, vai depender do seu forno

Eles ficarão bem assadinhos na parte de baixo e douradinhos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4208-pao-de-mandioca.html