

PÃO SEM QUEIJO

INGREDIENTES

250 g de polvilho azedo

150 g de polvilho doce

250 ml de água

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa rasa de sal

3 colheres de sopa bem cheias de purê de mandioquinha

orégano, alecrim ou manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer o purê de mandioquinha, ponha 4 mandioquinas descascadas em uma panela com água e deixe até amolecer.

Depois de ficar com as mandioquinas macias, amasse-as para obter um purê de mandioquinha e reserve.

Em uma vasilha funda, misture o polvilho azedo e doce, sal e o azeite. Acrescente o purê de mandioquinha e aos poucos adicione a água.

Lave bem as mãos, e em seguida, use-as para misturar os ingredientes até ficar com uma massa homogênea.

Com uma colher pequena ou média, pegue um pouco da massa homogênea, faça bolinhas com ela e ponha na assadeira (não precisa untar).

Pré-aqueça o forno a 180º C.

Asse por 20 a 25 minutos.

Depois de tirar do forno, pode recheiar o pão de queijo com requeijão, geleia ou o que preferir.

Pode guardar a massa, caso não queira usá-la toda.

Para guardar, estique na pia o rolo de filme pvc, coloque a massa em cima do pvc e guarde em um pote na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44867-pao-sem-queijo.html>