

PÃO DE MANDIOQUINHA – SALGADO

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de óleo

1/2 kg de mandioquinha

1 colher de sopa de sal

1 xícara de açúcar

1 saquinho de fermento biológico 10g

Quase 1 kg de trigo

2 gemas

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioquinha e cozinhe. Quando estiver bem molinha, escorra a água e amasse bem amassadinha e deixe ficar bem morninha, quase fria. Reserve

No liquidificador, bata ovos o óleo e a mandioquinha - já amassada e morninha.

Dissolva o fermento, conforme o verso da embalagem - (2 colheres de trigo, 1/2 colher de açúcar e 1/4 de leite morno) e junte com a mistura do liquidificador.

Bata até a massa ficar lisa.

Em uma vasilha grande, despeje o trigo - eu coloco mais da metade do pacote - o açúcar e o sal. Misture com uma colher e acrescente a mistura do liquidificador.

Amasse e acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Em cima da pia ou em uma bancada, a massa não pode ficar dura.

Depois de sovar, volte a massa para a vasilha e deixe crescer por aproximadamente 2 horas ou mais. A massa vai dobrar de volume.

Depois de crescida, abra com um rolo ou garrafa. Não é necessário sovar, somente abra a massa com as mãos e depois com o rolo.

Faça do formato que desejar, bolinhas, pães pequenos ou grandes. Eu faço 3 pães e coloco em uma assadeira grande e untada com óleo.

Deixe eles crescerem novamente. O segredo é não ter pressa, eu deixo crescer por mais ou menos 4 horas.

Antes de colocar para assar, passe as gemas em cima dos pães.

Deixe assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou mais um poquinho, depende do forno.

Quando ele estiver moreninho está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46801-pao-de-mandioquinha-salgado.html>