

PÃO DE MANDIOQUINHA RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioquinha
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras de chá da água da mandioquinha
- 1/2 copo (de bar - americano) de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 50 g de fermento biológico
- 1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioquinha e reserve-as separadamente da água.

Deixe esfriar.

Bata bem todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque os líquidos primeiro e bata bem.

Coloque as mandioquinhas e bata novamente.

Despeje numa tigela e adicione a farinha aos poucos, misturando até dar o ponto e sove.

Ela deve ficar macia e soltar da mão.

Deixe descansar por uns 30 a 40 minutos.

Cubra com um pano.

Prepare o recheio que quiser (não muito, pois a massa estoura na hora de assar).

Unte a forma e antes de abrir a massa (nem muito fina e nem mto grossa) sove-a novamente.

Preaqueça o forno uns 15 minutos e asse os pães por mais ou menos 30 minutos em fogo médio.

Depois de abrir e rechear, enrole o pão como um rocambole e feche as pontas para não vazar e coloque na forma do lado que ficou a ponta da massa para não estourar e nem vazar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47048-pao-de-mandioquinha-recheado.html>