PÃO DE MANDIOQUINHA DO ANDRÉ

INGREDIENTES

1 mandioquinha cozida e sem casca

1/2 xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de leite morno

3 colheres de sopa de açúcar

10 g (1 pacote) de fermeto biológico

1 pitada de sal

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer, exceto a farinha.

Despejar em uma tigela e adicionar a farinha de trigo até dar o ponto (a massa não grudar na mão).

Dividir ao meio e colocar cada metade em uma forma pequena (forma de bolo inglês) previamente untadas e enfarinhadas.

Deixe descansar por cerca de uma hora e meia.

Pincelar com a gema de ovo.

Assar em forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48773-pao-de-mandioquinha-do-andre.html