PÃOZINHO DE FARINHA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha branca de mandioca

1 colher de fermento

3 ovos

1/2 xícara de óleo ou azeite

1 colher (café) de sal

2 colheres de requeijão (com ou sem lactose)

1 xícara de leite (de sua preferência)

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180

Coloque todos os ingredientes em uma tigela, menos o leite e o fermento químico

Misture bem e adicione o leite aos poucos

O ponto da massa deve ser até ela soltar da tigela, apenas mexendo com a colher

Para confirmar o ponto, unte as mãos, faça uma pequena bolinha e enrole

Faça as bolinhas do tamanho de sua preferência, lembrando que quanto menores menor deverá ser o tempo no forno (geralmente divido em 10 porções a massa)

Coloque as bolinhas em uma forma untada, pincele com a gema e asse em forno preaquecido por média de 30 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7691-paozinho-de-farinha-de-mandioca.html