PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

1/4 de xícara de açúcar

2 ovos

25 g de fermento biológico fresco

500 g de farinha de trigo

250 g de mandioquinha cozida e amassada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o óleo, o açúcar, os ovos e o fermento

Bata bem e reserve

Em uma tigela misture a farinha de trigo com a mistura do liquidificador

Adicione a mandioquinha cozida e amassada e misture bem

Acrescente o sal a gosto e volte a misturar

Adicione mais farinha até a massa soltar dos dedos

Sove a massa

Coloque a massa em uma tigela com farinha e cubra com plástico

Deixe descansar até a massa dobrar de tamanho

Em seguida, utilizando um pouco de farinha, molde os pães em formato de bolinhas

Posicione as bolinhas em uma forma untada com azeite

Deixe descansar por 30 minutos

Em seguida, pincele os pães com gema de ovo

Leve ao forno (200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8493-pao-de-mandioquinha.html