



PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

- 500 gr de mandioquinha cozinha e amassada;
- 3 Ovos;
- 1 Xícara de chá de óleo;
- 300 ml de leite integral;
- 1 colher de sopa de sal;
- 60 gr de fermento biológico;
- 1/2 Xícara de chá de açúcar;
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 Gema para pincelar.



MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador a mandioquinha cozida e amassada, com os ovos, leite e o óleo e reserve;
- Em uma travessa misture o fermento e o açúcar;
- Nessa mistura, acrescente a farinha e a mistura do liquidificador aos poucos e o sal;
- Deixe a massa descansar, até dobrar de tamanho;
- Faça "bolinhas" individuais e coloque em forma untada com manteiga e farinha;
- Pincele uma gema em cada pãozinho;
- Levo ao forno pré aquecido em 230° até dourar.

