



RECEITAS DA FIA

Pãozinho de Mandioca

www.receitasdafia.com/receitas/paozinho-de-mandioca

Hoje a receita é de pãozinho de mandioca super fofo e com um sabor delicioso. Irresistível!

Pãozinho de Mandioca

 50 min

 30 porções

Ingredientes

- 1/2 kg de [mandioca](#) cozida
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [óleo](#)
- 100g de [coco ralado](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 3 [ovos](#)
- 50g de [fermento seco](#) para pão
- 1 kg de [farinha de trigo](#)

Modo de Preparo

1. Amasse bem com um garfo a mandioca cozida e coloque no liquidificador com os demais ingredientes, menos a farinha de trigo
2. Bata durante 5 minutos.
3. Despeje numa bacia e vá juntando a farinha de trigo aos poucos, amassando e sovando.
4. Depois de ter adicionado toda a farinha, sove a massa por mais 10 minutos.
5. Ela deve ficar lisa.
6. Espere a massa crescer por 30 minutos tampada.
7. Depois disso unte uma forma com manteiga e faça bolinhas com a massa deixando espaço entre elas.
8. Espere crescer por mais 30 minutos e leve ao forno quente até dourar.
9. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com