

PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

- 250 gramas de mandioquinha cozida
- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 2 colheres de sopa cheias de manteiga sem sal [64 g] derretida
- 2 colheres de sopa cheias de açúcar [48 g]
- 2 colheres de chá de sal, cozinha [12 g]
- 10 gramas de tablete de fermento biológico, levedura
- 1 xícara de chá de leite de vaca integral 240ml morno
- 1000 gramas de farinha de trigo aproximadamente

MÉTODO DE PREPARO

- 1º 1-Em um recipiente grande misture a mandioquinha amassada, os ovos, a manteiga, o fermento e o açúcar, misture bem. 2- Adicione a mistura o leite, o sal e 1 xícara da farinha, misture e tampe com um pano limpo, deixe repousar por 15 minutos. 3-Vá adicionando aos poucos a farinha e mexendo com uma colher de pau ou com os dedos, quando a massa começar a pesar, enfarinhe uma bancada e vorta a massa, sove e adicione mais farinha se necessário até obter uma massa elástica e lisa [em torno de 15 minutos de sova] 4-Volte a massa para a vasilha, tampe e deixe dobrar de tamanho. 5-Transfira de volta a massa para o balcão enfarinhado e faça dela um cordão, corte a massa em 30 pedaços, polvilhe uma assadeira com bastante farinha e faça de cada pedaço de massa uma bolinha [coloque a parte arrematada da bolinha para baixo] e aguarde dobrar o tamanho. 6-Pré aqueça seu forno na temperatura mais alta do forno por 30 minutos [o forno precisa estar bem quentinho na chegada dos pães] e leve a assadeira para o forno diminuindo para 200°C, asse até seus pãezinhos ficarem dourados. 7-Coma quentinho ou espere esfriar e guarde em um pote hermético.
- 2º Guarde estes pãezinhos em um pote hermético que verá como resultado nada de ficar duro, o pão permanece fofinho por pelo menos 3 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	278 kcal	14 %
CARBOIDRATOS	50 g	17 %
PROTEÍNA	7 g	9 %
GORDURA	5 g	9 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	12 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	7 %
SÓDIO	289 mg	12 %