

PÃO DE MANDIOQUINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 250 gramas de mandioquinha cozida amassada
- 25 gramas de tablete de fermento biológico, fresco
- 500 gramas de farinha de trigo
- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de café cheia de açúcar refinado [53 g]
- 1 colher de chá de sal, cozinha [6 g]

MÉTODO DE PREPARO

1º 1-No liquidificador, bata o óleo, o açúcar, os ovos e o fermento. 2-Bata bem e reserve. 3-Em uma tigela misture a farinha de trigo com a mistura do liquidificador. 4-Adicione a mandioquinha cozida e amassada e misture bem. 5-Acrescente o sal a gosto e volte a misturar. 6-Adicione mais farinha até a massa soltar dos dedos. 7-Sove a massa. 8-Coloque a massa em uma tigela com farinha e cubra com plástico-filme. 9-Deixe descansar até a massa dobrar de tamanho. 10-Em seguida, utilizando um pouco de farinha, molde os pães em formato de bolinhas. 11-Posicione as bolinhas em uma forma untada com azeite. 12-Deixe descansar por 30 minutos. 13-Em seguida, pincele os pães com gema de ovo. 14-Leve ao forno [200° C] por cerca de 35 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	329 kcal	16 %
CARBOIDRATOS	46 g	15 %
PROTEÍNA	6 g	9 %
GORDURA	13 g	24 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	10 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	7 %
SÓDIO	243 mg	10 %