



PÃO DE MANDIOQUINHA (FAKE DE PÃO DE QUEIJO)

INGREDIENTES

- 500 gramas de mandioquinha cozida
- 300 gramas de polvilho doce
- 200 gramas de polvilho azedo
- 150 gramas de azeite, oliva, mesa ou cozinha
- 0.3 xícaras de chá de água [71 g]
- 1 colher de chá de sal, cozinha [6 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture o polvilho doce, o azedo, sal e azeite em uma tigela grande. Acrescente o purê de mandioquinha e, aos poucos, vá adicionando a água. Misture a massa até ficar homogênea. Faça os pães do tamanho e formato que desejar. Pré-aqueça o forno [10 minutos] a 180 C. Sem untar a forma, coloque os pães em uma assadeira e deixe no forno por 20 a 25 minutos, dependendo do forno. Se necessário, após estes 20 minutos, aumente um pouco o forno [por volta dos 205 C] para dourar um pouco, por cerca de 15 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	282 kcal	14 %
CARBOIDRATOS	43 g	14 %
PROTEÍNA	1 g	1 %
GORDURA	12 g	22 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	8 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	4 %
SÓDIO	202 mg	8 %