

## Pão de queijo de Tofu - Vegano

25 porções

### Ingredientes

ou

200 gramas de mandioquinha cozida

ou

250 gramas de tofu

ou

2 xícaras de polvilho azedo (240g)

ou

1 colher de sopa de Farinha de milho em flocos pré-cozida (17 g)

ou

2 colheres de sopa de azeite de oliva (16 g)

ou

50 ml de Água quente

ou

1 colher de chá de condimento, açafraão (1 g)

ou

1 colher de sobremesa rasa de Levedura Nutricional (8 g)

ou

Sal a gosto

### Método de preparo

1

Cozinhe a mandioquinha por 15 minutos;

2

Escorra e amasse-a com o Tofu até obter uma pasta levemente granulada;

3

Acrescente o polvilho, o flocos de milho e o azeite, misture bem;

4

Despeje a água fervente aos poucos, sovando até dar liga;

5

A massa estará no ponto quando começar a soltar das mãos. Tempere;

6

Modele em 25 bolinhas pequenas, disponha em uma forma e leva a assar em forno bem quente por 20 minutos;