



Receitinhas

PÃO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES:

- 200g de polvilho azedo
- 300g de polvilho doce
- 150ml de azeite de oliva
- 500g de mandioquinha (cozida e espremida)
- 1/3 de xícara de água
- 1 colher (chá) de sal marinho
- 1 colher (sopa) de orégano, alecrim, manjerição ou açafraão da terra (para ficar mais amarelinho)

MODO DE PREPARO:

Misture o polvilho doce, o azedo, sal, ervas e óleo 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. Preaqueça 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.





www.vanessamigray.com.br 

[vanessamigraynutricionista](#)  

nutricionista@vanessamigray.com.br 

