



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### **Pãezinhos de mandioca**

#### ***Ingredientes:***

7 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo  
3 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada  
½ xícara (chá) de óleo de girassol  
½ xícara (chá) de água morna  
6 colheres (sopa) de açúcar  
2 tabletes de fermento fresco  
2 ovos  
1 colher (chá) bem cheia de sal.

#### ***Modo de preparo:***

Colocar o fermento na água morna com 1 colher (sopa) do açúcar e reservar.  
Misturar a farinha de trigo com o restante do açúcar, o sal e o óleo.  
Acrescentar a mandioca e os ovos batidos, misturando bem.  
Juntar o fermento amassando bem, até formar uma massa lisa e leve.  
Colocar numa vasilha untada e cobrir, deixando fermentar até dobrar de volume (cerca de 1 hora e 45 minutos).  
Levar a massa para uma mesa e fazer um rolo grosso sem amassar muito, cortar em 20 pedaços e fazer os pãezinhos, colocando-os em assadeira e deixando-os fermentar cobertos, até dobrarem de volume (cerca de 1 hora e 15 minutos).  
Pincelar cada pãezinho com óleo e levar para assar em forno quente por 30 minutos ou até ficarem corados.