



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

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

Sufê de Mandioquinha

Ingredientes:

500g de mandioquinha
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal a gosto
2 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
queijo fresco ou mussarela, fatiado
farinha de rosca para polvilhar

Modo de preparo:

Cozinhe a mandioquinha.
Enquanto estiver quente, amasse, junte a manteiga, o queijo ralado e o sal.
Quando a massa estiver morna, adicione as claras batidas em neve com as gemas, misture muito bem e despeje numa fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca.
Sobre esta massa coloque as fatias de queijo cobrindo com o restante da massa.
Leve ao forno para derreter o queijo.