

## Hortifruti União na cozinha

### Pão de Mandioquinha

500gr de mandioquinha  
1 xícara (chá) óleo  
4 ovos  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
3 tabletes de fermento biológico fresco  
1Kg de farinha de trigo  
Sal a gosto  
1 gema para pincelar  
Margarina e farinha de trigo para untar a forma



Cozinhe a mandioquinha em água fervente até que esteja macia (cerca de 20 minutos). Enquanto isso, peneire a farinha de trigo em uma forma e reserve. Após o cozimento da mandioquinha, escorra toda a água e coloque a mandioquinha (ainda quente) no liquidificador junto com o óleo, os ovos, o açúcar e o fermento biológico. Bata a mistura no liquidificador até ficar homogênea.

Coloque a mistura em uma tigela grande e adicione a farinha de trigo e o sal a gosto, misturando bem, até que a massa não grude mais nas mãos. Deixe a massa descansar por 15 minutos. Enquanto isso, unte uma assadeira grande com manteiga e farinha.

Após os 15 minutos, modele os pãezinhos colocando-os na assadeira untada. Deixe descansar por mais 30 minutos, depois pincele a gema na parte de cima dos pães e coloque-os no forno médio (180°) por 15 minutos ou até que os pães estejam dourados.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos