



Pão de mandioquinha



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

02:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água morna	4 colheres (sopa)	60 ml
Açúcar	Meia xícara (chá)	75 g
Farinha de trigo	4 xícaras e meia (chá)	500 g
Fermento biológico fresco	2 tabletes	30 g
Margarina sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Ovo	1 unidade	50 g
Mandioquinha (cozida e espremida)	1 xícara (chá)	250 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Leite (em pó)	3 colheres (sopa)	18 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Gema de ovo	1 unidade	20 g
Leite	2 colheres (sopa)	30 ml
Queijo parmesão (ralado)	1 colher (sopa)	8 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl médio, coloque a água morna, o açúcar, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e o fermento biológico e misture bem. Deixe descansar por 10 minutos.
- 2.** Em um bowl grande coloque a margarina, o ovo, a mandioquinha, o sal, o leite em pó, o Tempero SAZÓN® Profissional e o restante da farinha de trigo, aos poucos.
- 3.** Junte à mistura de fermento e sove por 10 minutos, ou até que a massa adquira elasticidade.
- 4.** Divida a massa em 10 porções e boleie com as mãos. Coloque-as em uma assadeira untada com óleo, cubra com um pano descartável e seco e deixe fermentar por 30 minutos, ou até dobrar de volume.
- 5.** Corte a pestana dos pães, cubra novamente com um pano limpo e seco e deixe fermentar por mais 45 minutos.
- 6.** Misture a gema e o leite, e pincele sobre a superfície dos pães. Polvilhe com o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.