

PÃEZINHOS DE MANDIOQUINHA RECHEADOS

NEUSA MARIA VARELLA BOMTEMPO

INGREDIENTES:

Massa:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de mandioquinha salsa cozida
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1/3 xícara (chá) de óleo
- 2 tabletes de fermento para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema para pincelar



Recheio:

- Requeijão cremoso ou doce de leite

Modo de preparo:

No copo do liquidificador coloque o leite, o óleo, o fermento esfarelado, o sal e os ovos. Bata. Junte a mandioquinha e bata novamente. Reserve.

Coloque a farinha em um recipiente (mas reserve um pouco). Acrescente o açúcar e a mistura reservada. Mexa com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada).

Em seguida, sove sobre superfície lisa e enfarinhada. Deixe descansar por 15 minutos. Após descansar, pegue pequenas porções da massa e abra. Coloque o recheio (requeijões cremosos, doces de leite ou goiabada). Enrole.

Coloque em uma assadeira retangular, untada e polvilhada. Deixe dobrar de volume. Pincele com a gema. Leve ao forno pré-aquecido (150°C) por 15 minutos e mantenha no forno a 180°C por mais 10 minutos. E pronto! Bom apetite!

Dica: (Pode congelar, se estiver devidamente embalado)