

## **PÃO DE MANDIOQUINHA**

### **Ingredientes**

60 ML DE LEITE

2 OVOS

¾ DE XÍCARA DE ÓLEO

1 COLHER (SOPA) DE AÇÚCAR

1 COLHER (SOBREMESA) DE SAL

700G DE MANDIOQUINHAS COZIDAS

60G DE FERMENTO DE PADARIA

APROXIMADAMENTE 1 KG DE FARINHA DE TRIGO BRANCA (ATÉ DESGRUDAR DA MÃO)

1 COLHER (SOPA) DE IOGURTE

### **MODO DE PREPARO**

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes, até o liquidificador perder a força de giro. Acrescente a água. Por último, coloque o fermento e misture bem. Em uma bacia redonda, despeje a farinha, fazendo um buraco no meio. Despeje os ingredientes batidos no liquidificador e misture bem, sempre amassando com as pontas dos dedos, até que a massa fique bem macia. Deixe a massa ficar como se fosse um rocambole e divida em três pedaços. Abra cada pedaço e passe o rolo ou cilindro para enrolar o pão. Unte uma assadeira grande e coloque para crescer. Em seguida, leve para assar.