

Mandioqueijo

Ingredientes:

1kg de aipim

1 ovo

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

1 pitada de sal

Para empanar:

1 clara de ovo

1 pacote de 100g de queijo ralado

Modo de Preparo:

Cozinhe a mandioca até desmanchar. Amasse com garfo e acrescente o ovo, a margarina e a farinha de trigo. Acrescente o sal. Com as mãos umedecidas, faça bolinhas, empane na clara de ovo e no queijo ralado. Leve ao forno para assar em forma por 20 minutos.



Colégio Criativo
www.floripacriativo.com.br