



Pão de mandiquinha



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 |
| Mandiquinha (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.