

Pão de Quê do Ararat

Receitas Estritamente Vegetarianas



Ingredientes

- 2 XIC. POLVILHO DOCE
- 2 XIC. POLVILHO AZEDO
- 1/4 COLHER DE CHÁ DE CÚRCUMA
- PITADINHAS DE SEMENTE DE COENTRO
- SAL A GOSTO
- 1 XIC. ÁGUA
- 1/2 XÍC. ÓLEO
- 2 1/2 XÍC. DE PURÊ DE BATATAS (OU MANDIOQUINHA, OU MANDIOCA...)

Modo de Fazer

- COLOCAR OS 5 PRIMEIROS INGREDIENTES (SECOS) EM UMA VASILHA (MELHOR REDONDA, DE METAL) E MISTURAR
- LEVAR AO FOGO A ÁGUA JUNTAMENTE COM O ÓLEO EM UMA PANELA ATÉ A FERVURA
- REGAR OS INGREDIENTES SECOS COM ÓLEO E A ÁGUA AOS POUCOS, MISTURANDO COM UMA COLHER ATÉ ESFRIAR UM POUCO.
- JUNTAR O PURÊ DE BATATAS E AMASSAR BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA, QUE DESGRUDA DA MÃO, BEM MALEÁVEL E MACIA
- FORMAR AS BOLINHAS E CONGELAR OU ASSAR EM FOGO MÉDIO POR CERCA DE 40 MIN.

