

## **Receita do Beiju de massa de mandioca**

(rendimento 40 beijus)

### **INGREDIENTES**

1 kg de mandioca in natura  
3 litros de água  
50 gr de queijo parmesão ralado  
½ colher de sopa de manteiga sem sal  
30 gr de tapioca  
Sal

### **MODO DE PREPARO**

1. Cozinhe a mandioca em água com sal, numa panela comum (leva mais tempo) ou numa panela de pressão por 15 minutos depois de pegar pressão.
2. Escorra e soque ou amasse até obter uma massa homogênea. Incorpore o queijo ralado a manteiga e o sal.
3. Coloque num saco alimentar (saquinho plástico limpo)
4. Amasse com as mãos ou abra com rolo de macarrão, na espessura de 3 mm aproximadamente. Corte em formato de meia lua.
5. Salpique a tapioca passada por peneira. Transfira para uma assadeira e leve ao forno 250º por 8 a 10 minutos, até dar uma estufadinha.

### **UTENSÍLIOS**

1 panela (pode ser de pressão)  
1 escorredor de macarrão  
1 tigela  
1 garfo  
1 colher de sopa  
1 saco alimentar (plástico)  
2 assadeiras  
1 peneira  
1 copo de boca larga ou cortador de metal