

# Receitas

## Pão De São Bento

*Monge- Bake Off Brasil*

🕒 Tempo: 10 porções

🕒 Serve: 1 hora

💬 Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

1 kg de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
50 g de fermento biológico  
300 g de mandioca cozida  
200 g de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff  
2 xícaras de água do próprio cozimento  
1 xícara de Óleo de Algodão Sina Cheff  
50 g de Margarina Uso Geral 80% com sal Sina Cheff  
15 g de sal

### Modo de preparo:

#### Massa

Misture os ingredientes seco, acrescente os líquidos e amasse bem. Sove e deixe descansar até dobrar de tamanho. Em seguida, modele os pães e aguarde crescer novamente. Asse em forno em temperatura de 180 graus por aproximadamente 30 minutos.