# BOLINHO DE BATA DOCE E CENOURA

## INGREDIENTES

1 batata doce média ralada

1 cenoura grande ralada

1 pedaço de bacon cortado pequeno

1/2 cebola picada

1 alho picado

3 ovos

2 xícaras de farinha de aveia

sal, pimenta do reino e temperos a gosto

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de fermento pra bolo

## MODO DE PREPARO

Rale a cenoura e a batata e coloque o azeite para que a batata não fique preta.

Logos após, corte o bacon a cebola e o alho.

Em uma frigideira, frite primeiro o bacon.

Após ficar bem dourado, acrescente o alho e a cebola e deixe refogar.

Quando tudo ficar bem refogado acrescente cerca de 4 colheres de sopa da nossa mistura de cenoura e batata e refogue apenas por alguns minutos, apenas para pegar todo o sabor da gordura do bacon.

Após esse preparo, junte todos os ingredientes em uma bacia e misture bem até ficar uma massa cremosa e homogênica.

Coloque em forminhas de empada ou em um refratário para cortar fatias.

Asse em forno preaquecido em 180° C por cerca de 20 minutos ou até o palito sair limpo, lembre-se de deixar bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13077-bolinho-de-bata-doce-e-cenoura.html