

BOLINHO DE BATATA-DOCE

INGREDIENTES

Massa

500 g de batata-doce

250 g de farinha de aveia

1 pitada de sal

orégano a gosto

Recheio

1 lata de atum ralado (caso prefira frango é só colocar no lugar)

1 colher (sopa) de cebolinha

1 colher (sopa) de cebola

1 colher (sopa) de pimentão

MODO DE PREPARO

Massa

Cozinhe a batata doce no vapor para não reter água do cozimento

Após cozida, descasque, amasse e junte ao restante dos ingredientes.

Recheio

Junte todos os ingredientes numa frigideira e cozinhe por 5 minutos

Após todas as etapas feitas, moldar a massa em forminhas sem necessidade de ser untada, recheia-las e ir ao forno de 10 à 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13737-bolinho-de-batata-doce.html>