PÃO DE BATATA-DOCE VEGANO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de batata-doce cozida e espremida ainda quente

1 xícara (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de polvilho azedo

1/2 xícara (chá) de água

1/2 colher (sopa) de sal

1/4 de xícara (chá) de óleo de coco

páprica para salpicar

MODO DE PREPARO

Junte o purê de batata-doce ainda quente com os polvilhos e, enquanto mistura, adicione a água aos poucos.

Acrescente o sal e o óleo e amasse até incorporar.

Modele 16 bolinhas, disponha em assadeiras, mantendo espaço entre elas, e salpique a metade de cada um com páprica (se preferir, substitua por sementes ou outros temperos em pó).

Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 30 minutos ou até que fiquem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13755-pao-de-batata-doce-vegano.html