

PURÊ DE BATATA SUPERAVELUDADO SIMPLES!

INGREDIENTES

1 kg de batata

150 g de manteiga (não pode ser margarina)

1/2 copo (americano) de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe todas as batatas até ficarem bem macias.

A seguir, despeje aos poucos as batatas no liquidificador até ficarem bem amassadas.

Em seguida, acrescente 1/2 copo (americano) de leite para dar a primeira liga e 50 g da manteiga.

Bata até formar um creme por uns 7 minutos; se estiver muito grosso, acrescente mais leite, lembrando que é bom deixar um pouco mais molinho porque no fogo ele vai engrossar.

Quando chegar na consistência desejada, acrescente sal e outro tempero de sua preferência.

Bata mais um pouco para incorporar o sal.

Por fim, esquente a panela com o resto de manteiga que falta e assim que esquentar, despeje o purê e mexa até ficar grossinho por aproximadamente 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14125-pure-de-batata-superaveludado-simples.html>