

COXINHA FIT DE BATATA DOCE SEM GLÚTEN E LACTOSE

INGREDIENTES

300 g de batata doce

100 ml de leite de amêndoas

3 colheres (sopa) de farinha sem glúten

2 colheres (sopa) de farinha de quinoa

farinha de rosca sem glúten para empanar

sal a gosto

Frango desfiado e temperado a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Faça um purê com a batata doce.

Coloque todos os ingredientes em uma panela e, em fogo baixo, mexa até ficar firme e desgrudar da panela.

Espere esfriar um pouco e molde as coxinhas ainda quente.

Recheie com o frango e empane com farinha de rosca sem glúten.

Coloque no forno preaquecido por cerca de 35 minutos ou até que comecem a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19455-coxinha-fit-de-batata-doce-sem-gluten-e-lactose.html>