

# PÃO DE QUEIJO DE BATATA DOCE

## INGREDIENTES

- 1 xícara de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de queijo a seu gosto ralado
- 1/4 xícara de água
- 1/4 de xícara de óleo de canola (ou outro)
- 1 1/2 xícara de batata doce

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e amasse com um garfo.

Em um recipiente, misture a batata doce com todos os ingredientes da receita e mexa com as mãos.

Você vai obter uma massa ótima para modelar os pães – que vão crescer bem pouco.

Unte com 1 fio de óleo uma forma e disponha as bolinhas mais ou menos afastadas.

Leve ao forno preaquecido e asse por 30 minutos a 180° C.

Fique de olho quando passar de 25 minutos, dependendo do forno podem dourar mais rápido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19627-pao-de-queijo-de-batata-doce.html>