

PÃO DE QUEIJO DE BATATA-DOCE

INGREDIENTES

125 g de polvilho azedo

125 g de polvilho doce

75 ml de óleo de canola

25 g de queijo parmesão

250 g de batata-doce

25 ml de água fria

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, coloque o polvilho azedo, o polvilho doce, o queijo, o sal, o óleo e misture com as mãos formando uma farofa homogênea.

Adicione o purê de batata-doce e vá misturando, colocando água aos poucos.

Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea.

Faça os pãezinhos no tamanho que desejar.

Arrume em uma forma sem untar.

Aqueça o forno a 180°C, por aproximadamente 20 a 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21201-pao-de-queijo-de-batata-doce-3.html>