

MUFFIN INTEGRAL DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 2 copos (americano) de leite morno
- 25 g de fermento fresco
- 300 g de batata doce cozida e amassada
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 colher (café) de tomilho
- 1 colher (café) de orégano
- 1 colher (chá) de sal
- 2 copos (americanos) de farinha de trigo integral
- 1 e 1/2 copos (americanos) de presunto e mussarela cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Faça uma esponja: misture o leite morno com o fermento e dissolva bem o fermento.

Em seguida, misture a batata doce ainda quente, tampe com um pano e deixe crescer por 20 minutos.

Misture o restante dos ingredientes na ordem da receita e, em seguida coloque em forminhas para muffin, previamente untadas e enfarinhadas.

Polvilhe um pouco de orégano por cima e deixe crescer dentro do forno desligado por 1 hora e 30 minutos.

Após este tempo, ligue o forno e asse por 30 minutos.

Se quiser, pode substituir a batata doce por mandioquinha, batata inglesa ou mandioca, porém adicione 1 colher (sopa) de açúcar mascavo quando fizer a esponja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25024-muffin-integral-de-batata-doce.html>