

PÃO DE BATATA DOCE LIGHT

INGREDIENTES

2 batatas doces grandes

300 g de polvilho azedo

1 colher de sopa de azeite

1 potinho de creme de ricota light

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho e o sal e reserve.

Cozinhe as batatas doces sem as cascas.

Após cozidas, amasse-as e faça um purê adicionando o azeite e a ricota light.

Adicione o polvilho aos poucos no purê.

Com as mãos, amasse e misture até chegar o ponto ideal (sem grudar nas mãos).

Ligue o forno e deixe aquecer por 10 minutos.

Molde os pãezinhos do jeito que quiser.

Coloque em uma assadeira untada ou forrada com papel alumínio.

Deixe assar por volta de 40 minutos.

O rendimento depende do tamanho dos pães que você moldar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27972-pao-de-batata-doce-light.html>