

BATATA DOCE DIFERENTE COM AZEITE E MILHARINA

INGREDIENTES

batata doce (umas 4 batatas médias)

1/2 copo de milhoarina

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em palitos.

Unte a forma com azeite e reserve.

Em uma travessa coloque as batatas cortadas e misture azeite (uma quantidade que envolva todas as batatas).

Depois misture a milhoarina e o sal.

Mexa bem para que os ingredientes incorporem bem às batatas.

Coloque as batatas na forma untada e leve ao forno por uns 20 minutos.

Vire o lado e deixe mais uns 20 minutos do outro lado no forno baixo.

As batatas tem que ser postas lado a lado para que a forma toque em cada uma das batatas.

Essa receita pode ser feita com mandioca, batata doce e batata normal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34525-batata-doce-diferente-com-azeite-e-milhoarina.html>