

DOCE DE BATATA

INGREDIENTES

- 1 kg de batata (batatinha de fritar, qualquer qualidade)
- 1 kg de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal
- 1/2 colher de sopa de canela em pó
- 10 gotas de corante alimentício (se desejar colorir o doce)

MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas e amasse-as bem, ou passe pelo espremedor.
- Coloque em uma panela, as batatas, o açúcar, a margarina e a canela.
- Deixe no fogo até se desprender do fundo da panela, se desejar coloque o corante e mexa por mais 2 minutos.
- Unte uma forma refratária ou de alumínio retangular com margarina.
- Despeje o conteúdo da panela e alise com uma colher de sopa molhada em água fria.
- Coloque na geladeira por 12 horas.
- Corte em quadradinhos e passe no açúcar refinado.
- Guarde em potes tampados por até 30 a 40 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38902-doce-de-batata.html>