

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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