

PURÊ DE BATATAS SEM BOLINHAS

INGREDIENTES

- 1 kg de batata inglesa
- 2 xícaras (chá) de creme de leite ou leite em pó batido
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga de preferência primor
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ponha as batatas (cortadas em pedaços pequenos e descascadas) e a água.

Deixe a em fogo alto durante 10 minutos ou até o garfo não entrar mais na batata.

Logo que pronta coloque em um prato grande (ou vasilha o que preferir) e amasse a batata durante uns 2 minutos.

Com uma peneira passe de pouco a pouco a batata com a ajuda de uma colher.

Depois em uma panela ponha a batata , o sal e a margarina.

E aos poucos adicione o leite batido ou o creme de leite e mexa até obter uma massa menos homogênea.

Depois espere esfriar um pouco apenas e esta pronto para servir.

É muito bom, aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44874-pure-de-batatas-sem-bolinhas.html>