

TORTINHAS DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

3 batatas doces médias

1 ovo batido

Queijo mussarela cortado em cubinhos

1 xícara de farinha de trigo

Orégano

Óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas, deixar esfriar e descascar.

Amassar com um garfo, acrescentar o ovo batido.

Acrescentar a farinha aos poucos para dar a liga.

Fazer pequenas bolas.

Com a ajuda do dedo polegar achatá-las.

Acrescentar a mussarela em cubinhos.

Polvilhar com orégano.

Colocar um pouco de óleo por cima de cada tortinha.

Untar com óleo e farinha uma forma e levar as tortinhas para assar em forno médio alto ou a mais ou menos 200°C.

Assim que estiverem começando a dourar e a mussarela derreter estarão prontas.

Comer quentinhas.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50055-tortinhas-de-batata-doce.html>