DOCINHO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 kg de batata doce descascada

1/2 xícara de açúcar cristal

farinha para dar liga

doce de leite para rechear

açúcar refinado

1 ovo

óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce por cerca de 40 minutos, após em uma tigela amasse até ficar uma massa homogênea, misture o ovo, o açúcar cristal e a farinha para dar liga.

Em uma panela média coloque metade de óleo em temperatura de 180ºC.

Enrole os bolinhos em tamanho pequeno, o doce de leite vai dentro como recheio, a quantidade é a seu gosto, o tamanho do bolinho também.

Frite.

Após fritar passe no açúcar refinado e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51297-docinho-de-batata-doce.html