



## PÃO DE QUEIJO COM BATATA DOCE

 35 minutos

 55 minutos

 20 porções

### INGREDIENTES

- 250 gramas de batata doce cozida
- 100 gramas de queijo, parmesão, ralado
- 200 gramas de polvilho doce ou azedo
- 10 ml de água,
- 1 pitada de sal, cozinha à gosto

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em um recipiente, amasse bem as batatas até formar um purê;
- 2º Adicione o queijo ralado e misture bem;
- 3º Acrescente o polvilho, a água, o sal e misture até formar uma massa;
- 4º Pegue pequenas porções da massa, molde em formato de bolinha e disponha em uma assadeira forrada com papel alumínio;
- 5º Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 a 25 minutos;
- 6º Sirva com café fresco e requeijão ou queijo branco.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [28 g]	% DDR
ENERGIA	235 kcal	66 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	42 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	6 g	2 g	2 %
GORDURA	5 g	1 g	3 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	351 mg	98 mg	4 %