

**BISNAGUINHA SEM GLÚTEN****INGREDIENTES**

- 200 gramas de batata doce cozida
- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva [16 g]
- 100 gramas de leite de Coco em pó Coco Milk
- 70 gramas de farinha de aveia aproximadamente até dar o ponto
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal, cozinha [0 g]

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Comece amassando a batata doce e misture os ovos, o azeite e a pitada de sal. Quando estiver um creme bem liso, adicione o leite em pó e mexa bem. Adicione a farinha de aveia mexendo até dar o ponto. Por último adicione o fermento em pó e deixe descansar por 5 minutos. Molde em formato de bisnaguinha, pincele gema e leve para assar em forma untada em forno pré aquecido em 220 graus por 15 à 20 minutos.
- 2º Para tornar a receita isenta de leite em pó basta substituir como sugerido por leite de coco em pó.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	291 kcal	15 %
CARBOIDRATOS	24 g	8 %
PROTEÍNA	6 g	8 %
GORDURA	20 g	36 %
GORDURAS SATURADAS	14 g	63 %
FIBRA ALIMENTAR	10 g	39 %
SÓDIO	162 mg	7 %