

**PÃO DE QUEIJO DE BATATA DOCE**

Na verdade, não vai queijo, mas fica saboroso igual. Zero lactose.

 1 hora 20 porções**INGREDIENTES**

- 200 gramas de batata doce cozida
- 1 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 1/2 xícara de polvilho azedo
- 100 ml de óleo
- 100 ml de água
- 1 colher de chá de sal

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Cozinhe a batata doce, descasque e amasse bem. Coloque um pouco de água se necessário. Acrescente o polvilho e o sal. Aqueça bem a água e o óleo. Vá acrescentando aos poucos a água e depois o óleo. Faça bolinhas. A massa não deve grudar nas mãos. Se necessário, acrescente um pouco de água. Se ficar muito mole, acrescente um pouco de polvilho doce. Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (30 g)	% DDR
ENERGIA	278 kcal	83 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	43 g	13 g	4 %
PROTEÍNA	0 g	0 g	0 %
GORDURA	12 g	4 g	7 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	294 mg	88 mg	4 %