

**PÃO DE QUEIJO ZERO LACTOSE**MACIO, VEGANO, POUCA GORDURA, SEM GLÚTEN E LACTOSE,
CONSISTÊNCIA ELÁSTICA 20 minutos
 1 hora
 20.6 porções**INGREDIENTES**

- 2 xícaras de polvilho azedo [40 g]
- 1 xícara de chá de purê batata doce [242 g]
- 2 colheres de sopa de óleo [27 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Descasque a batata doce, corte em pedaços e cozinhe até ficar macia; Depois, amasse bem até virar um purê. Meça uma xícara cheia de purê para utilizar nessa receita, o que sobrar utilize em outra. Antes de continuar a fazer o pão de “queijo”, ligue o forno a 180° C para preaquecer;
- 2º Em um recipiente grande misture o purê de batata com o polvilho, sal e óleo. Se quiser incrementar você pode utilizar chia ou até ervas finas [cebolinha e salsinha]; Adicione água aos poucos e continue a mexer até a massa ficar homogênea. Acerte o sal. Quando começar a desgrudar do recipiente e ficar fácil de modelar significa que não precisa de mais água;
- 3º Modele as bolinhas e disponha na fôrma, deixe um espaço entre eles porque irão crescer quando assar; Coloque no forno já preaquecido a 180° C por uns 25 minutos ou até dourar.
- 4º DICA: Quanto mais tempo ficarem no forno, como 30 minutos, maiores e mais fofos serão. E quanto menos tempo ficarem, como 20 minutos, menores e mais densos serão. Assim, ajuste o tempo de forno de acordo com sua preferência.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO PEQUENA (15 g)	% DDR
ENERGIA	193 kcal	29 kcal	1 %
CARBOIDRATOS	23 g	3 g	1 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	0 %
GORDURA	11 g	2 g	3 %
GORDURAS SATURADAS	8 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	240 mg	36 mg	1 %