

Pãozinho de batata e polvilho

34 porções

Ingredientes

ou	ou
250 gramas de batata inglesa cozida	2 unidades de ovo de galinha (90 g)
ou	ou
6 xícaras de polvilho doce (120 g)	1/4 de azeite de oliva extra virgem (45g)
ou	ou
6 xícaras de polvilho azedo (120 g)	1/4 de óleo de cozinha
ou	ou
1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)	Fubá para polvilhar
ou	ou
3 colheres de chá cheias de açúcar demerara (12 g)	5 colheres de chá, moído de condimento, orégano, moído (9 g) - Opcional

Método de preparo

1

Corte as batatas em cubos grandes e cubra com água e leve para cozinhar até que fiquem macias.

2

Em uma tigela misture o polvilho doce, o azedo, o sal, açúcar e o orégano.

3

Assim que a batata estiver cozida escorra muito bem e com ela ainda totalmente quente esprema diretamente sobre os ingredientes da tigela, você pode usar um espremedor de batatas ou uma peneira.

4

Usando uma colher grande integre a batata aos ingredientes da tigela até obter uma farofa gráuda.

5

Assim que essa mistura estiver morna adicione o azeite e os ovos e misture bem com as mãos até obter uma massa uniforme e levemente grudenta.

6

Unte as mãos e faça as bolinhas do tamanho que desejar, as minhas foram feitas com aproximadamente 20 g cada.

7

A massa gruda um pouco na mão, mas elas são fáceis de moldar, você também pode apenas umedecer as mãos com água, para facilitar.

8

Polvilhe levemente a forma com farinha de milho fina (fubá), não precisa untar, acomode as bolinhas deixando um espaço entre elas, pois os pães vão crescer um pouco.

9

Polvilhe levemente a forma com farinha de milho fina (fubá), não precisa untar, acomode as bolinhas deixando um espaço entre elas, pois os pães vão crescer um pouco.

10

Leve para assar em forno preaquecido a 180C por 30 minutos ou até que estejam firmes e delicadamente douradas.