

Pão de Batata doce (estilo Pão de queijo)

30 porções

Ingredientes

ou

1 unidade média de batata doce cozida (355 g)

ou

1 xícara de polvilho doce (100g)

ou

1 xícara de polvilho azedo (100g)

ou

1/2 xícara de água (100g)

ou

1/4 xícara de azeite de oliva (50ml)

ou

1/4 xícara de gordura de coco (50ml)

ou

4 colheres de sopa de sementes de chia (40g)

ou

1 colher de chá de sal marinho (3 g)

ou

2 colheres de sobremesa rasas de levedo de cerveja (16 g)- confere sabor de queijo à preparação

Método de preparo

1

Amasse a batata doce ainda quente com a ajuda de um garfo, acrescente os ingredientes e misture bem com as mãos, até obter uma massa firme, fácil de modelar com as mãos;

2

Faça as bolinhas no tamanho que desejar ou coloque o conteúdo em forma para muffins/cupcakes. Dê espaço entre eles;

3

Leve ao forno preaquecido a 200° por 30 minutos ou até ficar dourado.

4

A textura da massa é parecida com massinha de modelar. Então se a massa ficar muito mole, acrescente aos poucos mais polvilho doce. E se ficar muito dura, acrescente água e óleo, aos poucos, até obter uma massa parecida com massinha de modelar.

5

Para congelar, faça as bolinhas e leve ao freezer em um tabuleiro até endurecer, depois armazene em saquinhos. Dura cerca de 40 dias. Depois é só assar a 230° em forno preaquecido por uns 35 minutos.