

Bisnaguinha sem Glúten de batata doce

9,4 porções

Ingredientes

ou

200 gramas de batata doce cozida

ou

2 unidades de ovo de galinha [90 g]

ou

2 colheres de sopa de azeite de oliva [16 g]

ou

100 gramas de leite de Coco em pó Coco Milk

ou

100 gramas de leite em pó desnatado

ou

70 gramas de farinha de aveia aproximadamente até dar o ponto

ou

5 gramas de fermento químico em pó

ou

1 pitada de sal, cozinha [0 g]

Método de preparo

1

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.

2

Para tornar a receita isenta de leite em pó basta substituir como sugerido por leite de coco em pó.