

Pão de batata doce (tipo pão de queijo)

Opção prática e deliciosa para café da manhã e lanches

🕒 Preparação 25 minutos ● Total 30 minutos 1 12 porções

Ingredientes

ou

200 gramas de batata doce cozida

ou

1.5 xícaras de polvilho azedo [30 g]

ou

1/2 colher de chá de sal, cozinha [3 g]

ou

1/2 xícara de chá de água [119 g]

ou

10 gramas de semente de chia [1 colher de sopa]

Método de preparo

1

Amasse a batata-doce com um garfo e reserve.

2

Em uma tigela, coloque o polvilho, o sal e a água morna. Misture até dissolver todo o polvilho.

3

Adicione a batata-doce amassada, a chia e mexa bem, se gostar pode acrescentar ervas secas a gosto. Faça bolinhas com a massa.

4

Disponha as bolinhas em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos. Por fim, desligue o forno e deixe a porta semiaberta por 20 minutos antes de retirar os pãezinhos.