

**PÃO DE BEIJO**

Pão de queijo vegano

 23.9 unidades**INGREDIENTES**

- 800 gramas de batata-inglesa
- 600 gramas de polvilho doce [3 xícaras de 200g]
- 200 gramas de polvilho azedo
- 1 colher de sopa de sal, cozinha [18 g]
- 1 colher de sopa de salsa crua [10 g] [opcional]
- 1 colher de sopa de semente de linhaça [10 g] [opcional]
- 1 colher de sopa de azeite de oliva [8 g]

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Faça um purê de batata e reserve. Misture todos os secos, muito bem e depois, coloque o purê bem molinho e não muito quente. Coloque o azeite depois e misture bem, até incorporar tudo. Depois, com as mãos, sove a massa até ficar sem grudar nas mãos e faça bolinhas. Pré aqueça o forno a 200°, unte uma assadeira e disponha as bolinhas, levando assar por 35 minutos ou até ficarem douradinhas embaixo. Depois de assado, pode congelar! Inclusive, se quiser fazer mais, elas podem ser congeladas tranquilamente.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR UNIDADE (69 g)	% DDR
ENERGIA	220 kcal	152 kcal	8 %
CARBOIDRATOS	52 g	36 g	12 %
PROTEÍNA	1 g	1 g	1 %
GORDURA	1 g	1 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	1 g	3 %
SÓDIO	427 mg	295 mg	12 %