

Pão de batata doce com chia

8 porções

Ingredientes

ou	ou
100 gramas de batata doce cozida	1 colher de chá, folhas de condimento, manjericão, seco (1 g)
ou	ou
100 gramas de polvilho doce	2 gramas de sal dietético
ou	ou
100 gramas de polvilho azedo	1 pedaço de tablete de fermento biológico, levedura (15 g)
ou	ou
1/4 xícara de chá de azeite, oliva, mesa ou cozinha (54 g)	1 unidade de ovo de galinha (45 g)
ou	
1 colher [sopa] de chia em grãos (jasmim) (10 g)	

Método de preparo

1

Hidrate a chia e o fermento em 1/2 xícara de água. Água morna se necessário para dar o ponto.

2

Junte todos os ingredientes e sove, coloque pouca água e vá sovando até ficar em ponto de massinha.(coloquei a água com uma colher).Faça bolinhas e leve para assar em forno pré aquecido por uns 35 min ou até ficarem levemente dourados.

3

O Rendimento depende do tamanho das bolinhas, quanto menores menos tempo de forno.