Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Pãozinho de batata doce sem farinha

Ingredientes:
1 xícara (chá) de batata doce cozida e amassada
1 ovo batido (para a massa)
1 ovo batido (para pincelar opção)
1 ½ xícara (chá) de leite em pó
1 colher (sobremesa) de açúcar demerara
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
gergelim

Modo de preparo:
Cozinhe a batata doce até que fique macia. Em seguida, amasse bem até virar um purê liso e homogêneo.
Acrescente o ovo batido e mexa. Acrescente o açúcar demerara, o azeite, o fermento, o sal e aos poucos vá misturando a massa e adicionando o leite em pó .
Unte as mãos com azeite, pegue pequenas porções da massa, molde em bolinhas ou como preferir. Distribua-as em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
Em uma tigela pequena, quebre o outro ovo. Junte 2 colheres (chá) de água e misture bem com um garfo. Com um pincel, passe essa mistura de ovo batido sobre os pães e polvilhe o gergelim.
Leve os pães ao forno pré-aquecido a 180°C para assar por cerca de 30 minutos ou até crescer e dourar.

Rendimento: 11 unidades