Pãezinhos de batata-doce

www.receitasdafia.com/receitas/paezinhos-de-batata-doce

Experimente esses pãezinhos de batata-doce dourados e saudáveis super fácil de fazer!

Pãezinhos de batata-doce

90 min 15 porções

Ingredientes

- 300 g de batata doce cozida e amassada
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de polvilho azedo
- 1/2 colher (chá) de cúrcuma em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de chia
- 2 colheres (sopa) de azeite

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, misture a batata doce cozida e amassada junto com os polvilhos, a cúrcuma, o sal, a chia e o azeite.
2. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
3. Modele a massa em pequenas bolinhas de pão e coloque-as em uma assadeira untada.
4. Leve a assadeira ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por cerca de 30 minutos ou até que os pãezinhos estejam dourados.
5. Retire do forno e sirva os pãezinhos dourados de batata-doce enquanto estão quentinhos e deliciosos!