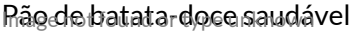
Pão de batata-doce saudável

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-batata-doce-saudavel

Surpreenda-se com um delicioso pão de batata-doce sem glúten em apenas 60 minutos!



60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 xícara de chá de batata-doce descascada, picada e cozida
- 1/2 xícara de chá de água
- 4 ovos
- 1 colher de chá de sal rasa
- 1 pitada de orégano
- 1/2 xícara de chá de farinha de arroz
- 1/2 xícara de chá de aveia em flocos finos sem glúten
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Comece amassando a batata-doce até obter um purê e reserve.
2. Em seguida, no liquidificador, adicione a água, os ovos, o purê de batata-doce, o sal, o orégano, a farinha de arroz e a aveia. Bata tudo até obter uma mistura homogênea.
3. Desligue o liquidificador e adicione o fermento à massa, misturando delicadamente com uma espátula.
4. Transfira a massa para uma forma de bolo inglês untada e cubra-a com um guardanapo de pano. Deixe a massa crescer por cerca de 30 minutos.
5. Preaqueça o forno a 180°C e asse o pão por 30 minutos.
6. Retire do forno e sirva essa delícia saudável para desfrutar de um sabor incrível!
7. Bom apetite!