



RECEITAS DA FIA

Purê de Batata Doce

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

Além de delicioso, esse purê de batata doce vem carregado de benefícios para sua saúde. Gostou? Então, confere a receita.

Purê de Batata Doce

 35 min

 5 porções

Ingredientes

- 3 batatas-doces
- 1/2 xícara (chá) da água do cozimento
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga gelada
- sal a gosto

Modo de Preparo

1. Primeiramente, lave, seque e descasque as batatas-doces.
2. Em seguida, corte em meias-luas grossas e transfira para uma panela média. Cubra com água e tempere com ½ colher (chá) de sal.
3. Leve ao fogo alto e, assim que ferver, deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, ou até ficarem macias - então, para conferir, espete com um garfo.
4. Desligue o fogo e reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento. Escorra as batatas por uma peneira.
5. Volte as batatas, ainda quentes, para a mesma panela e bata com um mixer até ficar bem liso. Acrescente, aos poucos, a água do cozimento e do leite para dar o ponto. Se preferir um purê mais rústico, passe as batatas por um espremedor.
6. Por fim, junte a manteiga e mexa bem com uma espátula até derreter e o purê ficar cremoso. Prove e, se necessário, tempere com mais sal. Sirva a seguir.

Separamos aqui uma receita em nosso site que cai muito bem com esse purê de batata doce, então [clique aqui](#) e confira. Você sabia que a batata doce é excelente para a saúde do seu estômago? Separamos um vídeo para você! <https://bit.ly/rf-video-batata-doce>

www.receitasdafia.com