



RECEITAS DA FIA

Purê de batata-doce

www.receitasdafia.com/receitas/pure-de-batata-doce-1

Experimente esse delicioso purê de batata-doce super-rápido e fácil de fazer.

Purê de batata-doce

Image credit: unknown

35 min 3 porções

Ingredientes

- 500 g de [batata-doce](#) cortada em cubos médios
- 2 dentes de [alho](#)
- Sal a gosto
- [Pimenta-do-reino](#) a gosto
- Páprica a gosto
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1/2 caixa de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Tempere a batata-doce com sal, pimenta-do-reino e páprica.
2. Adicione os dentes de alho inteiros e regue levemente com azeite.
3. Leve as batatas ao forno preaquecido a 180 °C, envoltas em papel alumínio, até ficarem macias.
4. Retire do forno e amasse as batatas-doces juntamente com o alho, formando um purê.
5. Adicione a colher de sopa de manteiga e misture bem até obter uma consistência cremosa.
6. Em seguida, acrescente o creme de leite, ajuste os temperos e misture novamente.
7. Sirva o purê de batata-doce super cremoso e aproveite!

www.receitasdafia.com