

Quem ama Pão de Queijo precisa ver essa versão (sem queijo) porém cheia de sabor e super saudável!

O Pãozinho de Batata-Doce é uma receita um tanto quanto tradicional... mas como estava faltando aqui no blog, resolvi fazer até pela experiência mesmo... e vou dizer para vocês que o resultado ficou incrível!

Como a versão em bolinhas é bem bem bem bem bem comum, fiz o pãozinho em bolas médias. Ficou tão bonito e eu achei que caia bem um corte ao meio e torná-lo um mini-sandwiches.

Para rechear usei tomate, queijo mussarela de búfala e manjeriço. SENSACIONAL!



Vamos à receita?

5.0 from 1 reviews

MINI-SANDUICHES COM PÃOZINHO DE BATATA-DOCE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Pães e Farinhas

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 25 mins

Tempo Total: 45 mins

Rendimento: 8-10 unidades

Ingredientes

- 2 xícaras de batata doce cozida (retirei a casca, mas se for orgânica pode deixar)
- 1 xícara de polvilho doce
- ½ xícara de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) de sementes de chia
- 1 colher (sopa) de farinha de linhaça dourada
- 140 ml de água
- ½ xícara de óleo de coco

Como faz?

1. Em uma tigela, amasse a batata doce.
2. Adicione o restante das ingredientes. Comece misturando com uma colher e finalize com as mãos. O ponto ideal é uma massa uniforme porém ainda pegajosa e grudenta.
3. Leve para a geladeira por 10 minutos ou até que você toque na superfície e ela não grude mais nas mãos.
4. Besunte as suas mãos com azeite e modele bolas médias.
5. Transfira as bolas para um refratário untado.
6. Leve para assar em forno médio por 25 minutos.
7. Aguarde amornar para cortar ao meio e rechear a gosto!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.