

GUACAMOLE COM PÃO DE BATATA- DOCE

INGREDIENTES – GUACAMOLE

- 1 abacate médio
- 1 tomate grande sem sementes
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho bem socados
- 1 maço de coentro
- 1 pimenta-malagueta sem sementes
- suco de 1 limão grande
- azeite extra virgem
- sal

INGREDIENTES – PÃO DE BATATA-DOCE VEGANO

- 1 e 1/2 xícara de batata-doce cozida
- 1 xícara de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1/2 xícara de água
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/4 xícara de óleo de coco
- páprica a gosto

MODO DE PREPARO – GUACAMOLE

1. Amasse o abacate com um garfo, acrescente o alho socado, o suco de limão, sal e azeite a gosto e misture como um purê.
2. Pique a cebola, o tomate e o coentro. Pique bem a pimenta.
3. Acrescente os ingredientes picados ao “purê” de abacate.

MODO DE PREPARO – PÃO DE BATATA-DOCE VEGANO

1. Cozinhe 2 batatas pequenas para conseguir a quantidade necessária para a receita. É muito importante esmagar as batatas ainda quentes por causa do polvilho. Usando as batatas quentes, você não vai precisar aquecer a água para a receita.
2. Coloque as batatas ainda quentes em um prato grande.
3. Esmague as batatas até formar um purê.
4. Separe 1 ½ xícara da batata em purê. Coloque em um prato fundo para preparar a massa dos pãezinhos.
5. Misture o polvilho doce e o azedo, adicione a água aos poucos, o sal e o óleo. Misture com as mãos até incorporar bem a massa.
6. Misture a massa até conseguir uma mistura homogênea e fácil de modelar.

7. Pegue pequenas porções de massa e modele bolinhas do tamanho que desejar. Os pãezinhos crescem muito. Quando colocar na forma, deixe um espaço entre eles.
8. Na metade deles, coloque páprica defumada, e na outra não.
9. Asse em forno preaquecido a 200°C, por mais ou menos 30 minutos ou até que fiquem douradinhos. 10. A receita dá para fazer uns 16 pãezinhos pequenos.

