

## **BISCOITO DE BATATA DOCE**

Ingredientes: 6 colheres (sopa) de fermento em pó  
6 colheres (sopa) de manteiga  
2 xícaras de batata doce cozida e amassada  
2 xícaras de açúcar  
2 ovos  
1 xícara de amido de milho  
1 xícara de farinha de trigo

Modo de Fazer: Primeiramente, cozinhe as batatas por cerca de 45 minutos, até ela ficar bem macia. Em um recipiente, junte a manteiga, o açúcar e amasse-os. Em outro recipiente, amasse as duas xícaras de batata doce com o auxílio de um garfo. Junte as batatas com a manteiga, os ovos e o açúcar. Misture tudo com as mãos. Acrescente o amido de milho, a farinha e o fermento. Amasse todos os ingredientes até a massa ficar homogênea. Vá acrescentando mais farinha de trigo aos poucos para dar o ponto. Enfarinhe uma mesa e abra a massa em partes, com um rolo, delicadamente. Modele os biscoitos conforme desejar. Leve-os, em uma forma untada para o forno, em temperatura de 200°C, pré-aquecido, por 10 minutos.

## **PÃO DE INHAME**

Ingredientes: 2 tabletes de fermento para pão  
½ xíc. (chá) água morna (proveite a água do cozimento do inhame)  
2 colh.(sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de açúcar  
2 colh. (chá) de sal  
2 xíc. (chá) de purê de inhame  
Farinha de trigo até o ponto

Modo de Fazer: Lave e descasque o inhame (aproximadamente ½ kg)  
Coloque cozinhar em água fervente e após cozimento reserve a água.  
Passe o inhame pelo espremedor . Numa vasilha, dissolva o fermento na água morna, use a água do cozimento do inhame.  
Misture ao fermento o óleo, o açúcar e o sal ao Purê de inhame e metade da farinha de trigo. Amasse e acrescente aos poucos o restante da farinha de trigo. Continue sovando a massa até que ela não grude mais nas mãos.  
Cubra a massa e deixe crescer  
Amasse novamente, forme dois pães, coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo  
Passe gema por cima dos pães e deixe crescer por uma hora  
Asse em forno quente por 50 minutos.

## **NHOQUE DE BATATA DOCE**

Ingredientes: 1.200 kg de batata doce  
3 gemas de ovos  
2 colheres (chá) de sal  
1 a 1 ½ xícara de farinha de trigo

Modo de Fazer: Cozinhe a batata doce. Descasque, amasse e leve à geladeira por algumas horas ou de uma dia para outro. Adicione as gemas e o sal. Misture bem e asse acrescentando farinha conforme necessário até obter uma massa lisa e maleável. Faça rolinhos com a massa e corte em pedaços. Cozinhe em água fervente, ligeiramente salgada por uns 3 a 5 minutos. Até que os nhoques subam a superfície. Sirva com manteiga ou margarina derretida a queijo ralado ou molho de tomates.

## **QUADRADINHO DE BATATA DOCE**

Ingredientes: 1 kg de batata doce cozida e esmagada  
1 kg de açúcar  
2 pacotinhos de gelatina Royal  
1 vidro de leite de coco

Modo de Fazer: Amasse bem as batatas, misture o açúcar e mexa bem. Desmanche a gelatina com um pouco de água quente. Misture e acrescente o leite de coco e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Despeje em forma untada, quando esfriar corte em quadradinhos passe no açúcar e no coco ralado.

## **PURÊ DE BATATA DOCE**

Ingredientes: 800 gr. de batata doce  
½ lata de creme de leite  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de sal

Modo de Fazer: Cozinhe as batatas, descasque-as e passe-as pelo espremedor. Misture os demais ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter a consistência de purê.

## **PÃO DE BATATA DOCE**

Ingredientes: 3 batata doce de tamanho médio  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 ovos

2 colheres (sopa) de fermento  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de banha  
3 colh. (sopa) de açúcar  
Sal a gosto

Modo de Fazer: Cozinhe as batatas, descasque-as e passe-as pelo espremedor Assim que estiverem frias, junte os ingredientes, um de cada vez, intercalando os úmidos com os secos. Amasse bem, faça os pãezinhos em formato redondo, pincele com gema e leve ao forno para assar.

Maristela Moratelli  
Exensionisa Epagri – Chapecó

### **BOLO DE BATATA-DOCE**

#### **Ingredientes:**

3 ovos  
2 xícaras (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de margarina  
250g de batata-doce cozida e amassada  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de água de cozimento da batata-doce  
1 colher (sopa) de fermento em pó

#### **Modo de preparo:**

Bata bem as gemas com açúcar e a margarina. Coloque a batata-doce, junte com a farinha de trigo peneirada e a água, batendo bem. Adicione as claras em neve. Coloque o fermento e misture. Coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve para passar em forno pré-aquecido e quente (200°C)

**Rendimento:** 12 porções

**Peso da porção:** 60g

**Valor calórico da porção:** 259,1 calorias

### **CROQUETES DE BATATA-DOCE**

#### **Ingredientes:**

½ kg de batata-doce cozida e passada pelo espremedor  
½ Kg cebola media bem picadinha, sal e pimenta do reino a gosto  
1 gema  
farinha de rosca  
1 ovo batido

#### **Modo de preparo:**

Numa tigela misture a batata doce com os temperos e a gema até obter uma massa consistente e lisa. Faça os bolinhos ou croquetes e passe-os na farinha de rosca. Frite em óleo quente até que estejam crocantes.

**Rendimento:** 15 Porções

**Peso da Porção:** 70g (2 unidades)

**Valor Calórico da porção:** 134 calorias

## **PÃO DE BATATA-DOCE**

### **Ingredientes:**

30g ou 2 tabletes de fermento de padaria ou biológico  
½ xícara (chá) de água. (aproveite a água em que cozinhou a batata-doce)  
1 colher (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de óleo  
2 colheres (chá) de sal  
2 xícaras (chá) de purê de batata-doce  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

### **Modo de preparo**

Lave e cozinhe a batata-doce (aproximadamente ½ kg). Reserve a água em que cozinhou a batata. Descasque a batata e passe pelo espremedor, reserve. Dissolva numa vasilha o fermento com a água que usou para o cozimento da batata-doce. Junte o óleo, o açúcar, o sal e o purê de batata-doce. Coloque a metade da farinha de trigo e misture bem. Acrescente o restante da farinha e amasse por uns 8 minutos. Deixe crescer a massa até dobrar de volume. Amasse novamente e forme dois pães. Coloque-os em uma forma untada e enfarinhada, passe gema por cima, cubra-os e deixe crescer por uma hora. Asse em forno quente por 30 minutos.

**Rendimento:** 2 pães de 430g aproximadamente

**Peso da porção:** 40g

**Valor calórico da porção:** 128,4 calorias