

Pão de Batata Doce sem Glúten



Tempo de preparo:

1 hora

Rendimento:

8 porções

Tipo:

Pães e Bolos

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Monsolí

1 e 1/2 xícara (chá) de purê de batata doce

3 ovos

1/2 xícara (chá) de polvilho doce

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol
50 g de iogurte sem lactose
1 colher (café) de essência de baunilha
2 colheres (café) de bicarbonato de sódio
1/2 colher (café) de sal rosa do himalaia ou sal marinho

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes secos em um recipiente e separe.
2. Misture os “molhados” (batata doce, ovos, óleo, baunilha e iogurte) até que se forme uma massa homogênea. Utilizei um fouet para misturar.
3. Despeje a mistura da batata doce nos ingredientes secos e vá incorporando até atingir uma massa homogênea.
4. Despeje a mistura diretamente em uma forma de silicone ou se for utilizar uma forma de alumínio unte com óleo e farinha.
5. Leve ao forno pré-aquecido em 180ºgraus por aproximadamente 1 hora ou até levemente dourar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br