

CUBOS DE BATATA DOCE AROMATIZADA COM LARANJA



INGREDIENTES

- 2 BATATAS DOCE MÉDIAS
- 1 LARANJA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Com a ajuda de um descascador de legumes, corte tiras de casca de laranja evitando a parte branca e reserve. Esprema o sumo. Corte as batatas doces em cubos pequenos.
2. Coloque algumas tiras de casca de laranja no fundo do cesto de cozedura a vapor, tendo cuidado para não tapar todos os orifícios. Tempere as batatas com sal e coloque metade no cesto. Por cima, coloque a restante casca de laranja e depois a restante batata.
3. Seleccione o programa de cozedura a vapor. No fim do programa, deite fora a água da cozedura e a casa da laranja.
4. Coloque o acessório misturador, as batatas e o sumo dentro da taça. Seleccione velocidade 6 durante 4 minutos.
5. Coloque o puré dentro de um recipiente largo de modo a que fique com cerca de 1 dedo de altura, alise e deixe arrefecer.
6. Quando estiver frio, despeje para uma tábua de cozinha e corte em quadrados com cerca de 1 cm. Leve ao forno ou a actify para dourar.