

BOLO DO CACO



CONFEÇÃO

1. Coloque a batata doce cortada aos cubos com 200 ml de água. Velocidade 1, 100º, 20 minutos
2. Se sobrar água, escorrer. Triturar a batata doce até ficar em puré (velocidade 6, 30 segundos) com a lâmina de corte.
3. Juntar o fermento de padeiro, 300 ml de água, o sal grosso e o dente de alho picado, velocidade 2, 50º, 5 minutos.
4. Substituir pela lâmina trituradora, acrescentar a farinha e seleccionar o programa P1 de massas, 5 minutos e no final deixar fermentar durante 40 minutos.
5. Polvilhar a bancada com farinha e formar rodela com a massa
6. Colocar ao fogão numa frigideira antiaderente, virando dos dois lados

INGREDIENTES

- 70 GR DE BATATA DOCE
- 500 ML DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO (11 GR)
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL GROSSO
- 1 DENTE DE ALHO
- 250 GR DE FARINHA DE TRIGO 65 SEM FERMENTO