

PURÉ DE BATATA



CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos de 2 cm.

2. Verta 0,7 L de água na taça de preparação e coloque as batatas no cesto de vapor. Cozinhe ao vapor durante 30 min.

3. Quando as batatas estiverem cozidas, retire a água da taça e as batatas, coloque o acessório batedor. Deite as batatas e reduza-as a puré na velocidade 6 durante 30 segundos. Junte o leite, a manteiga, o sal e a noz moscada e misture na velocidade 6 durante 30 segundos.

4. Sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 800 G BATATAS
- 15 CL LEITE MEIO GORDO
- 50 G MANTEIGA
- SAL
- NOZ-MOSCADA