

BROAS DE BATATA DOCE E CASTANHAS



INGREDIENTES

- 500G BATATA DOCE
- 100G CASTANHAS CONGELADAS
- 700ML ÁGUA PARA A COZEDURA A VAPOR
- 40G MANTEIGA
- 1 OVO + 1 OVO PARA PINCELAR
- 250G AÇÚCAR LOURO
- 230G FARINHA DE ESPELTA
- 160G FARINHA DE TRIGO
- 80G FARINHA DE MILHO
- 80G POLVILHO DOCE
- 1 COLHER CHÁ ERVA DOCE
- 1 COLHER CHÁ CANELA
- 2 COLHERES CHÁ FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Descascar e cozer a batata doce e as castanhas no cesto de cozinhar a vapor (Programa Vapor P1 com 0,7 l de água)
2. Com o acessório batedor, na velocidade 6, durante 30 segundos, reduzir as batatas e as castanhas a puré.
3. Trocar para a lâmina de amassar/triturar, acrescentar a manteiga e 1 ovo (Velocidade 6, 1 minuto).
4. Acrescentar o açúcar e escolher o programa Massas P1, apenas os primeiros 2 minutos e 30 segundos.
5. Adicionar as farinhas, as especiarias e o fermento. Escolher o programa Massas P1, novamente apenas os primeiros 2 minutos e 30 segundos.
6. Deixar a massa repousar cerca de 1 hora.
7. Com a ajuda de farinha, moldar broas com cerca de 40g cada uma, pincelar com ovo e levar a forno pré-aquecido a 200º durante cerca de 12 minutos.