

# BISCOITOS DE BATATA DOCE



## CONFEÇÃO

1. Lâmina de amassar/triturar.

---

---

3. Coloque a manteiga na vel. 3, 75 graus, 3 minutos (até derreter).

---

---

5. Pese e misture (à parte) todos os ingredientes secos. Adicione-os na taça e junte o ovo vel. 5, 1 minuto.

---

---

7. Junte o leite e programe novamente vel 5, 1 minuto até formar uma bola.

---

---

9. Coloque papel vegetal num tabuleiro. Forme pequenas bolas com as mãos e coloque-as no tabuleiro. Achate ligeiramente cada uma delas com a ajuda de um garfo. Leve ao forno por 10/15 minutos (estarão prontos quando a massa começa a oferecer resistência ao toque).

---

---

11. Bom apetit!

---

---

## INGREDIENTES

- 200 GR FARINHA (USEI T55 SEM FERMENTO)
- 100 GR AÇUCAR
- 100 GR MANTEIGA
- 70 GR FARINHA BATATA DOCE
- 30 GR MIOLO FRUTOS SECOS (USEI AVELÃ E AMÊNDOA)
- 1 PITADA SAL
- 1 C CHÁ FERMENTO EM PÓ
- 2 C SOPA LEITE