

ARRUFADA DE BATATA DOCE



CONFEÇÃO

1. Coloque a batata doce no copo e programe cozedura lenta p2, depois reduza a puré com a lamina picadora vel. 5 / 2 min.
2. Depois coloque a lamina de amassar e ao puré junte o leite, a manteiga e o fermento (desfeito em 1 c. de sopa de água morna).
3. Misture tudo no programa manual vel. 4/ 2 min.
4. Por fim adicione o ovo, o sal e a farinha, e seleccione o programa P2 de massas e misture tudo muito bem.
5. Deixe levedar cerca de 1 hora ou até duplicar o tamanho.
6. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e faça pequenas bolas com as mãos. Coloque-as num tabuleiro, lado a lado. Pode também fazer uma trança com a massa.
7. Pincele a massa com o ovo batido e leve ao forno a 180°C cerca de 30 minutos ou até estar cozinhado.

INGREDIENTES

- 200G DE BATATA DOCE
- 120ML DE LEITE (USEI MEIO-GORDO)
- 40G DE MANTEIGA
- 1 E ½ PACOTE DE FERMENTO DE PADEIRO VAHINÉ
- 1 OVO L
- 1C. DE CHÁ DE SAL
- 50G DE AÇÚCAR
- 400G DE FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO
- 1 OVO BATIDO