

MALASSADAS DE BATATA DOCE



INGREDIENTES

- 300 G DE BATATA DOCE CRUA PARTIDA AOS CUBOS
- 200 G DE LEITE
- 20 G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- CASCA DE ½ LIMÃO (SÓ A PARTE AMARELA)
- 1 PAU DE CANELA
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO
- 4 OVOS
- 300 G DE FARINHA TIPO 65
- ÓLEO QB PARA FRITAR
- MEL DE CANA QB PARA SERVIR

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o leite e a batata doce crua, com o acessório triturador e programar 15 segundos na velocidade 11.
2. Adicionar o açúcar, o sal, a casca de limão e o pau de canela e cozer na velocidade 4, a 90º durante 15 min.
3. Retirar a casca de limão e o pau de canela. Retirar a taça da base e deixar arrefecer um pouco.
4. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos. Decorridos 30 segundos, juntar os ovos ligeiramente batidos, pelo bucal.
5. Adicionar a farinha e usar o P1 das massas deixando o programa chegar ao fim (para a massa levedar).
6. Com a ajuda de uma colher de sopa, frite em óleo abundante, em lume brando, até que fiquem douradas. Retire e coloque sobre papel absorvente para retirar o excesso de óleo. Sirva quentes ou frias, regadas com mel de cana.
7. NOTA: receita da Bimby, adaptada.