

# BATATAS DUCHESSE



## INGREDIENTES

- 700 ML DE ÁGUA
- 800GR BATATA
- 75GR DE MANTEIGA
- 2 GEMAS
- SAL PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B

## CONFEÇÃO

1. Na taça colocar 700ml de água e colocar as batatas partidas aos pedacinhos no cesto e selecionar stream P1

---
2. Terminado o programa descartar a água e munir a taça com o acessório batedor colocar as batatas e selecionar V6 30segundos.

---
3. Quando terminar juntar a manteiga temperar com sal pimenta e noz moscada e selecionar novamente V6 mais 30 segundos. Após 5 segundos juntar as gemas uma a uma deixando espaçar dois ou três segundos entre cada adição.

---
4. No fim colocar numa saco de pasteleiro e colocar numa tabuleiro previamente untado com manteiga.

---
5. Colocar no forno pré-aquecido a 180 graus cerca de 15 a 30 minutos ou até ficarem douradinhas.

---