

# BROÍNHAS DE BATATA DOCE E FRUTA CRISTALIZADA



## INGREDIENTES

- 1KG DE BATATA DOCE JÁ DESCASCADA E AOS CUBOS
- 3 OVOS
- 500G DE AÇÚCAR
- RASPA DE LIMÃO OU LARANJA (OPCIONAL)
- 500G DE FARINHA DE TRIGO + ALGUMA PARA MODELAR
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE CANELA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO
- 200G DE FRUTAS CRISTALIZADAS MIÚDAS

## CONFEÇÃO

1. Sem acessório na taça, coloquei a batata-doce em cubos e cobri com água. Programei STEAM 30min.
2. Escorri a água. Coloquei o acessório de amassar/triturar e programei 1min vel.6.
3. De seguida, juntei os ovos, previamente batidos, e o açúcar. Programei vel.5 1 min. Se necessário ir puxando a massa para baixo com a espátula.
4. Juntei a farinha, a canela e o fermento e misturei na vel.5 1min.
5. Por fim, adicionei as frutas e misturei na vel. 5 40seg.
6. Verti a massa sobre uma superfície enfarinhada e moldei rolos, aos quais fui tirando pedaços de massa e formando as broas.
7. Coloquei as broinhas num tabuleiro com papel vegetal, e levei a forno aquecido a 180º, cerca de 30min.