

Pãozinho de batata

Ingredientes:

- 4 xícaras de polvilho azedo
- 1 copo de água
- ¼ de xícara de óleo ou azeite
- 2 xícaras de batata cozida
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de orégano

Preparo:

1. Retire a casca da batata, corte em pedaços e cozinhe até ficar macio.
2. Apague o fogo, transfira para um prato e amasse toda a batata com um garfo.
3. Em um recipiente, misture a batata com todos os ingredientes da receita e mexa com uma das mãos, obtendo uma massa ótima para modelar os pães.
4. Unte com óleo ou azeite uma forma e disponha as bolinhas afastadas umas das outras.
5. Os pãezinhos vão crescer um pouco, se deixar muito perto, eles podem grudar um nos outros.
6. Leve ao forno preaquecido a 220°C graus e asse por 20 minutos ou até ficar levemente dourado.
7. Sirva em seguida.

Dica: pode variar a receita substituindo a batata inglesa por batata doce, moranga, cenoura ou aipim.

