



## PREPARAÇÃO



### **PÃO DE QUEIJO ENRIQUECIDO C/ SEMENTE DE ABÓBORA OU DE GIRASSOL (S/ OVO, C/ QUEIJO VEGANO)**



### **INGREDIENTES**

- . 2 XÍCARAS DE POLVILHO DOCE;
- . 1 XÍCARA DE POLVILHO AZEDO;
- . 1/3 DE XÍCARA DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 2 XÍCARAS DE BATATA BAROA OU QUEIJO VEGANO (VER A RECEITA DO QUEIJO VEGANO) RALADO;
- . 1 XÍCARA DE ÁGUA QUENTE (SE FOR FAZER COM AS BATATAS, UTILIZE A ÁGUA DO COZIMENTO);
- . 2 COLHERES DE SOPA DE SEMENTE DE GIRASSOL OU DE ABÓBORA TRITURADOS;
- . 1 COLHER DE SOPA DE CHIA HIDRATADA COM 1/2 XÍCARA DE ÁGUA;
- . SAL À GOSTO;
- . 1 COLHER DE SOPA DE GEREGELIM (OPCIONAL).

### **MODO DE PREPARO**

DESCASQUE A BATATA BAROA E COZINHE, RESERVE A ÁGUA DO COZIMENTO. AMASSE AS BATATAS ATÉ CHEGAR EM UMA CONSISTÊNCIA DE UM PURÊ E RESERVE.

EM UMA BACIA, ADICIONE OS POLVILHOS (O DOCE E O AZEDO), O ÓLEO, A SEMENTE TRITURADA, O GERGELIM, O SAL E A CHIA HIDRATADA, MISTURE BEM. ACRESCENTE A ÁGUA QUENTE E MISTURE BEM, PODENDO UTILIZAR AS MÃOS. ACRESCENTE O PURÊ OU O QUEIJO VEGANO E MISTURE ATÉ VIRAR UMA MASSA UNIFORME. SE PRECISAR ACRESCENTE MAIS POLVILHO OU ÁGUA.

FAÇA BOLINHAS PEQUENAS E COLOQUE EM UMA ASSADEIRA.

ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°C POR 20 MINUTOS.



**céu de Brasília**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**