



## PREPARAÇÃO



### BISNAGUINHA DE BATATA (S/ GLÚTEN)



#### INGREDIENTES

- . 180G DE FARINHA DE ARROZ;
- . 50G DE POLVILHO DOCE;
- . 80G DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA);
- . 40G DE AÇÚCAR;
- . 10G DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO;
- . 5G DE GOMA XANTANA;
- . 7G DE FERMENTO QUÍMICO;
- . 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL;
- . 1 OVO;
- . 250ML DE ÁGUA MORNA;
- . 100G DE BATATA INGLESA COZIDA E AMASSADA;
- . 50ML DE AZEITE.

#### MODO DE PREPARO

COLOQUE OS INGREDIENTES SECOS NUMA BACIA E MISTURE TUDO. EM UMA BATEDEIRA, COLOQUE OS INGREDIENTES SECOS, O OVO E VÁ ACRESCENTANDO A ÁGUA MORNA AOS POUCOS E CONTINUE BATENDO NA BATEDEIRA. DESLIGUE A BATEDEIRA E ADICIONE A BATATA COZIDA E AMASSADA, BATA MAIS UM POUCO E ACRESCENTE O AZEITE.

COM A AJUDA DE UMA COLHER, MODELE AS BISNAGUINHAS (MOLHE A COLHER E AS MÃOS PARA PODER FAZER O FORMATO DAS BISNAGUINHAS). CUBRA E DEIXE DESCANSAR POR 30 MINUTOS (PARA CRESCER). PINCELE UMA GEMA SOBRE OS PÃES.

ASSE EM 200°C POR 35 MINUTOS.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

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