

Título da receita (recipe title): Receita de Pão de queijo de batata doce e tapioca

Categoria (category): Comida de panela

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para esportistas, Recomendada para perder peso, Receita sem glúten, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 250 gramas de batata doce, 200 gramas de tapioca, 150 gramas de queijo minas ralado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Aqui no TudoReceitas compartilho com vocês esta receita de pão de queijo de batata doce e tapioca que impressiona todo o mundo! Sim, é possível fazer pão de queijo sem polvilho e fica uma delícia, ótimo para incluir no seu cardápio de receitas fit e comer antes do treino. Confira abaixo todos os detalhes e experimente, garanto que não vai se arrepender!, Assa a batata doce no forno (de preferência com a temperatura morna) até ficar macia. Se você preferir também enrolar em papel absorvente umedecido e assar no microondas, esse é um jeito mais rápido de cozinhar., Dica: Se assar no forno, descasque a batata e pique em pedaços para que cozinhe mais depressa., Depois de assar, em um recipiente misture a batata doce com a tapioca e o queijo minas ralado até que a massa fique homogênea e não grude na mão., Faça bolinhas e assa no forno pré-aquecido por 20 min a 200°C ou na Air fryer por 10 min a 200°C., E está pronto seu pão de queijo de batata doce e tapioca! Prove e comprove como é delicioso e com uma textura ótima. Diga nos comentários o que você achou e compartilhe também suas receitas preferidas!, Procurando mais receitas fit para completar o cardápio? Confira estas sugestões: