Pãozinho fit de batata-doce

Ingredients

200 gramas de batata-doce cozida e sem casca

1 e 1/2 xícara de chá de polvilho azedo

1/2 colher de sopa (rasa) de sal

1/2 xícara de chá de água morna

1 colher de sopa de chia

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Amasse a batata-doce com um garfo e reserve;

Em uma tigela, coloque o polvilho, o sal e a água morna. Misture até dissolver todo o polvilho;

Adicione a batata-doce amassada, a chia e mexa bem;

Depois, faça bolinhas com a massa;

Disponha as bolinhas em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de 25 minutos. Por fim, desligue o forno e deixe a porta semiaberta por 20 minutos antes de retirar os pãezinhos;

Agora é só servir. Bom apetite!