



Papinha de batata doce

- Use batatas doces frescas (recentes) de preferência;
- Não coloque sal, nem pimenta, nem nenhum outro tempero;

Ingredientes:

3 batatas doce médias (700 g mais ou menos)

500 ml de água

Preparo e cozimento:

- Descasque as batatas e lave-as em água corrente;
- Corte em pedaços de 1 cm;
- Colocar em uma panela juntamente com 500 ml de água;
- Deixar ferver e abaixar o fogo, deixando cozinhar 30 minutos ou até que estejam macias.
- Escorra e guarde o líquido do cozimento.

Como triturar:

Com o multiprocessador	Com o liquidificador
Coloque as batatas e vá processando pouco a pouco, adicionando a água do cozimento (uns 175 ml) até obter a textura desejada.	Passar no liquidificador a metade das batatas adicionando o equivalente (até) uns 80 ml da água de cozimento para obter a textura desejada. Repita o processo com o resto.

Rendimento:

900 ml de papinha ou 30 cubinhos de gelo

i

ⁱ Texto publicado por Andrea Vinet no site “bê-a-bá de mãe” (www.cookingdiapers.com)