

## Receitas à base de batata doce

*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Fôlder / 1996

Cód. Acervo: 24312

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/24312>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:43

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

# RECEITAS À BASE DE



## SACI

### **Ingredientes:**

- 1/2kg de batata doce cozida
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.

### **Modo de fazer:**

- 1 Esmagar a batata doce com um garfo.
- 2 Misturar a batata, o leite condensado e o chocolate em pó.
- 3 Levar ao fogo, mexer até soltar do fundo da panela.
- 4 Deixar esfriar, fazer bolinhas e enfeitar com pedacinhos de goiabada.

## BISCOITOS DE BATATA DOCE

### **Ingredientes:**

- 1 xícara de farinha de trigo ou maizena
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de batata doce cozida e amassada
- 3 colheres, de sopa, de manteiga.
- 1 colher, de sopa, de fermento em pó.

### **Modo de fazer:**

- 1 Misture primeiro a manteiga com o açúcar.
- 2 Depois misture a maizena, o fermento e a batata doce.
- 3 Amasse bem e faça os biscoitinhos.
- 4 Leve ao forno em tabuleiro untado com manteiga e farinha de trigo.



SECRETARIA DA AGRICULTURA  
E ABASTECIMENTO

**RIO GRANDE DO SUL**  
ESTADO DE TODOS

# BOLO DE BATATA DOCE

## **Ingredientes:**

- 3 xícaras de batata-doce cozida amassada.
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

## **Modo de fazer:**

- 1 Junte a manteiga, a batata doce amassada, as gemas, o açúcar, a farinha e o fermento, misturando sempre;
- 2 Misture o leite de coco à massa;
- 3 Junte as claras em neve e misture cuidadosamente;
- 4 Unte uma forma com manteiga e polvilhe farinha de trigo.
- 5 Despeje a massa e leve ao forno;
- 6 Desenforme quando estiver frio.

# BALAS DE GOMA DE BATATA DOCE

## **Ingredientes:**

- 1kg de batata doce cozida e passada no espremedor.
- 2 pacotes de gelatina branca, sem sabor
- 1kg de açúcar
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- ½ xícara de água fria.

## **Modo de fazer:**

- 1 Dissolva a gelatina em ½ xícara de água fria.
- 2 Junte os demais ingredientes e leve ao fogo até engrossar e começar a soltar da panela.
- 3 Despeje a massa numa assadeira polvilhada com açúcar e deixe esfriar.
- 4 Corte no tamanho desejado e passe em açúcar.

**Rendimento:** 60 a 80 docinhos.