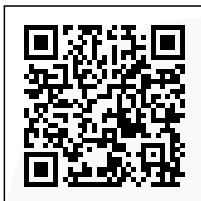


**Receitas com batata-doce**  
*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Fôlder / 2005

Cód. Acervo: 40971

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/40971>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:47

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 COM BATATA-DOCE

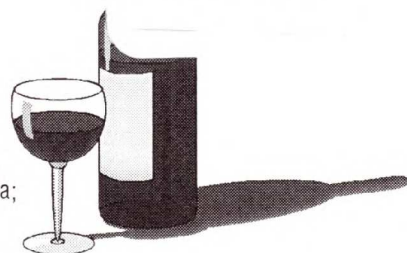
## LICOR DE BATATA-DOCE

### Ingredientes:

1 kg de batata roxa  
1 litro de cachaça

### Modo de Fazer:

Cortar ou ralar as batatas cruas;  
Colocar em infusão na cachaça mais ou menos 30 dias;  
Coar o líquido;  
Preparar uma calda grossa e acrescentar ao líquido na porção de 1 litro de calda;  
Temperar com cravo, canela e alecrim (se quiser mais forte)



## POVILHO DE BATATA-DOCE

Lavar bem as batatas.

Descascar e lavar novamente.

Ralar. Utilizando um ralo dentro de uma vasilha com água, ralar a batata, deixando a massa sempre coberta de água. Coar. Misturar bem a massa na água e coar colocando o líquido numa vasilha maior.

Repetir por 4 a 5 vezes. Após, deixar o líquido em repouso por 12 a 24 horas.

Retirar o polvilho e colocar em formas ao sol para secar. Depois de seco, esmagar a massa.

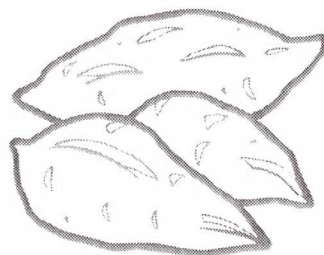
## RAPADURA DE BATATA-DOCE

### Ingredientes:

7kg de batata cozida e amassada  
7kg de açúcar refinado  
3 colheres de margarina

### Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, mexer bem até atingir o ponto e se necessário, um pouco de leite ou água quente. Três horas ao fogo, deu o ponto, soltando do fundo da panela. Retirar do fogo e com colheres fazer as rapaduras. Secar, de preferência ao sol.



## BATATADA

### Ingredientes:

3kg de batata-doce  
3,5kg de açúcar

### Modo de fazer:

Levar ao fogo até o ponto de perada e retirar.

Embalar após ficar frio e colocar em caixa de madeira ou potes de margarina.

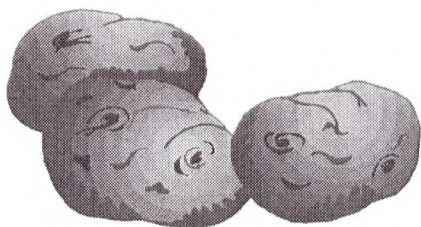
## PÃO DE BATATA-DOCE

### Ingredientes:

1kg de batata-doce amassada, 4 xícaras farinha de trigo, 1 xícara de açúcar, 1 ovo, 1 colher (chá) sal, 2 colheres (sopa) margarina, 2 colheres (chá) fermento.

### Modo de fazer:

Desmanche o fermento em 1/2 xícara de água morna deixar crescer por 20 minutos. À parte, junte a farinha e a batata amassada. Misture bem. Acrescente junto à mistura, o ovo batido, o açúcar, o sal, a manteiga, o fermento dissolvido e mais uma xícara de água morna. Amasse bem até ficar lisa. Coloque em forma untada. Deixe crescer até dobrar o volume. Leve ao forno durante 50 minutos.



## DOCE DE BATATA EM CALDA

### Ingredientes:

1kg de açúcar  
1kg de batata crua

### Modo de fazer:

Levar a calda ao fogo, deixando-a bem grossa.

## BATATA CARMELADA

### Ingredientes:

Batata-doce  
Açúcar

### Modo de fazer:

Descasque e corte as fatias (em pedaços) da batata, arrume em uma panela e por cima coloque o açúcar. Coloque água aos poucos para cozinhar e derreter o açúcar (caramelo). Quando cozidas, coloque em uma travessa e por cima o caramelo.

## BALA DE GOMA DE BATATA-DOCE

### Ingredientes:

1kg de batata-doce cozida  
passada no espremedor  
2 pacotes de gelatina branca sem sabor  
1kg de açúcar  
1 vidro pequeno de coco  
1/2 xícara de água fria

### Modo de fazer:

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

