

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

Volante / 2003

Cód. Acervo: 52851

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52851>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

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

RECEITAS COM **BATATA DOCE**



SACI

Ingredientes:

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

Modo de fazer:

- 1º Esmagar a batata doce com um garfo.
- 2º Misturar a batata, o leite condensado e o chocolate em pó.
- 3º Levar ao fogo, mexer até soltar do fundo da panela.
- 4º 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*
- 3 colheres (de sopa) de manteiga.*
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó.*

Modo de fazer:

- 1º Misturar primeiro a manteiga com o açúcar.
- 2º Depois misturar a maizena, o fermento e a batata doce amassada.
- 3º Amassar bem e fazer os biscoitinhos.
- 4º Levar ao forno em tabuleiro untado com manteiga e farinha de trigo.

BOLO DE BATATA DOCE

Ingredientes:

- 3 xícaras de batata-doce
- 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:

- 1º Juntar a manteiga, a batata doce cozida e amassada, as gemas, o açúcar, a farinha e o fermento e misturar bem.
- 2º Misturar o leite de coco à massa.
- 3º Juntar as claras em neve e misturar levemente.
- 4º Untar uma forma com manteiga e polvilhar farinha de trigo.
- 5º Despejar a massa e levar ao forno.
- 6º Desenformar quando estiver frio.

BALAS DE GOMA DE BATATA DOCE

Ingredientes:

- 1kg de batata doce
- 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:

- 1º Dissolver a gelatina em ½ xícara de água fria.
- 2º Juntar os demais ingredientes e levar ao fogo até engrossar e começar a soltar da panela.
- 3º Despejar a massa numa assadeira polvilhada com açúcar e deixar esfriar.
- 4º Cortar no tamanho desejado e passar em açúcar.

Rendimento: 60 a 80 docinhos.