

Biscoito de chia com batata doce servida ao Berçário



Ingredientes

- 1/2 xícara de batata doce amassada (muito bem cozida)
- 1 xícara de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1/4 xícara de azeite
- Sal a gosto
- Chia a gosto

Modo de preparo

Misture bem a massa com as mãos, amassando bem até que tudo se incorpore. Ela tem que ficar macia e não seca. Caso esteja esfarelenta ou seca, é só acrescentar um pouco mais de água quente (guarde a do cozimento da batata) até dar ponto de massinha de modelar, bem macia.

Abra a massa numa espessura de uns 2 ou 3 mm e corte nos formatos desejados (atenção: a ideia não é fazer um biscoito super fininho!). Coloque numa assadeira (não precisa untar) e asse a 200 graus até ficarem levemente dourados.

O resultado é um biscoito macio por dentro e crocante por fora.