



livro de receitas
infantis

Chips de Batata Doce

Ingredientes:

1. 1 unidade de batata doce 2. 1 colher de sopa de azeite de oliva 3. pimenta do reino 4. oréganos 5. sal □

Modo de Preparo: 1. Descasque a batata doce e cortar em rodela. As rodela não devem ser muito finas, para que não queimem depressa, nem grossas demais, para que fiquem crocantes; 2. Disponha as rodela de batata doce em um tabuleiro de forno forrado com papel alumínio, pincele um pouquinho de azeite em cada uma, e tempere a gosto com sal, pimenta do reino e oréganos. Se quiser, pode deixar as batatas ao natural, sem temperos; 3. Asse no forno preaquecido a 180°C por 15 minutos e retire. Vire os chips de batata doce ao contrário e retire os que já estiverem crocantes e um pouco escuros. Leve de novo ao forno, por mais 10 ou 15 minutos; 4. Após esse tempo, os chips de batata doce assada estão

prontos; Pão de Queijo com Inhame □ Ingredientes: 1. 3 inhames (cerca de 350 g) 2. ½ xícara (chá) de polvilho azedo 3. ½ xícara (chá) de polvilho doce 4. 3 colheres (sopa) de azeite 5. 1 colher (chá) de sal 6. ½ xícara (chá) de queijo minas padrão ralado □ Modo de

Preparo: 1. Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Lave, descasque e corte

