

- Tarte de Batata Doce e Coco -

Ingredientes:

- 1kg de batata doce
- 1 lata de leite de coco
- 1 chávena de chá de mel
- 1 chávena de chá de farinha de coco
- 3 colheres de sopa de coco ralado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 pitada de sal



Modo de preparação:

Asse as batatas doces no forno para ficarem mais secas e tente retirar o máximo de humidade embrulhando em pano ou papel de cozinha;

Esmague as batatas com um garfo ou processador;

Numa tigela envolva todos os ingredientes até obter uma massa homogénea (pode utilizar processador ou varinha mágica);

Leve ao forno, numa tarteira forrada com papel vegetal – 180º graus durante cerca de 50 m / verificar – pode haver variação de tempo consoante a humidade das batatas, tipo de forno ou forma da tarte.

Esta receita foi desenvolvida pelas chefes do projeto A Cozinha da Avó, no âmbito da visita de Marta Palma, do projeto Culinary Experiences, para troca de experiências de inovação no receituário tradicional.

Marta Palma
CULINARY EXPERIENCES