Sabores de Natal

Diogo Simões – 7ºB – Nº10

Ingredientes:

500g de batata-doce
300g de
açúcar amarelo
6ovos
100g margarina
1colher chá canela
Raspa de limão
(opcional)

Preparação:

Triture a amêndoa até ficar em "pó" e reserve.
Cozer a batata-doce cortada em pedaços, escorrer, triturar e reservar.
Pré-aqueça o forno a 180 °C.
Unte uma tarteira (preferência 25 cm de diâmetro com base).
Bater os ovos inteiros com a margarina e o açúcar até ficar em creme.
Juntar a batata-doce, a amêndoa, a canela e a raspa de limão (se gostar), e voltar a bater até que fique tudo bem envolvido.
Levar ao forno pré-aquecido por cerca de 35 a 40 minutos.
Retirar e deixar arrefecer, se gostar polvilhe com açúcar em pó ou canela em pó.

Bom apetite!