



ESFIRRA DE BATATA-DOCE

INGREDIENTES

- 1 xícara de batata-doce cozida
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e ¼ de xícara de mix de farinhas sem glúten (ou até dar ponto)
- 500g de frango desfiado para recheio
- Sementes de sua preferência (gergelim, chia, linhaça)
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture a batata-doce cozida, o azeite, o ovo e o sal.
- Acrescente o mix de farinhas até dar ponto de desgrudar das mãos.
- Abra a massa com um rolo (coloque um plástico por cima).
- Corte-a em formato de círculo (caso não tenha cortadores, use um copo).
- Acrescente o recheio (frango desfiado).
- Feche a massa em formato de esfirra.
- Coloque as esfirras em uma forma untada, pincele sobre elas a gema do ovo e salpique as sementes.
- Asse-as em forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou, na airfryer, por 10 minutos ou até que fiquem douradas.