



## PÃO DOCE DE CANELA E BATATA-DOCE

### INGREDIENTES

- 1 batata-doce e meia cozida com casca
- 4 unidades de ovo de galinha cozido
- 1/2 chávena almoçadeira de água
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de canela moída [3 g]
- 1/2 colher de chá de noz moscada
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 200 gramas de farinha de aveia [aproximadamente, ou outra farinha]

### MÉTODO DE PREPARAÇÃO

- 1º Colocar todos os ingredientes num liquidificador até formar uma pasta homogénea
- 2º Passar para uma forma retangular de ir ao forno
- 3º Levar ao forno por 60 minutos a 180°C

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DR
ENERGIA	195 kcal	10 %
PROTEÍNA	7 g	14 %
H. CARBONO	23 g	9 %
AÇÚCARES	2 g	2 %
GORDURA	9 g	13 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	6 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	9 %
SÓDIO	722 mg	30 %