



**Nome da Receita:** PÃO DE QUEIJO COALHO E BATATA DOCE: UMA EXPERIÊNCIA SEM GLÚTEN

**Nutri** Helen Lima

**Ingredientes:**

**Massa**

Fécula de batata doce ou mandioca – 200 g

Batata doce cozida e com casca – 600 g

Queijo coalho sem lactose ralado – 900 g

Semente de abóbora – 30 g

Sal – 2g

**Recheio**

Charque dessalgada triturada – 1200 g

Requeijão cremoso sem lactose – 600 g

Cebola – 200 g

Manteiga de garrafa – 200 ml

**Modo de Preparo:**

**Massa**

Cozinhe a batata e em seguida amasse-a com a casca. Rale o queijo coalho. Misture todos os ingredientes com as mãos e fazer bolinhas. Decore com mais linhaça e leve para assar na *airfryer* ou forno convencional, a 200°C por aproximadamente 20 a 30 minutos.

**Recheio**

Refogue a cebola até dourar na manteiga de garrafa. Adicione a charque e em seguida o requeijão. Misture bem todos os ingredientes e o recheio está pronto!