

Na Cozinha
com 
PINGUIN

#carolnacozinhacomfiospinguin

Eita trem bão!





PÃO DE BEIJO

POR **CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA** PARA **ATELIÊ PINGUIN**

Uma receita simples e vegana do clássico pão de queijo mineiro! Aprenda a fazer Pão de Beijo COLORIDO!! Lanche perfeito para aquele chá ou café da tarde <3 Se fizer essa receita já sabe né? Nos marque em um post nas redes pois adoramos ver e compartilhar quando fazem as receitas aqui do Ateliê Pinguin.

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

1h

○ RENDIMENTO

Rende 12 pãezinhos pequenos

○ INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de batata doce roxa cozida
- 1 xícara de chá de polvilho doce
- 2 colheres de sopa de chia
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de água (se necessário)

○ MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea e que desgrude da mão.
- Faça bolinhas coloque numa forma antiaderente.
- Leve para assar no forno pré-aquecido a 180 graus por 15 a 20 min.

OBS.: Você pode congelar as bolinhas para assar quando quiser!
Experimente outros tipos e cores de batata também.

Prontinho!

#carolnacozinha com fios pingouin



humm! 💖

com amor



Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [flospinguin](https://www.instagram.com/flospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774
export@paramount.com.br