

SORVETE DE BATATA-DOCE

250 g de batata-doce
140g de açúcar
370 ml de iogurte natural
200 ml leite
5g de emulsificante

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador, acrescente a batata-doce cozida e amassada, o leite, açúcar e o iogurte. Bata em velocidade média até obter um líquido homogêneo. Em seguida, resfrie por 12 horas.

Após o tempo de refrigeração, o gelado deve ser transferido para uma batedeira e, após a adição do emulsificante, bater novamente por mais 10 min. ou até obter um creme liso e homogêneo. Em seguida, refrigerar novamente e, após 12 horas, está pronto para servir.



ELABORADO POR:

Felipe Nardo dos Santos
Profa. Joseana Severo
Prof. Tarcísio Samborski

AGRADECIMENTO:

Aos parceiros, especialmente ao IFFar pelo incentivo à pesquisa e a EMBRAPA pela parceria e colaboração no projeto.

Parceiros:

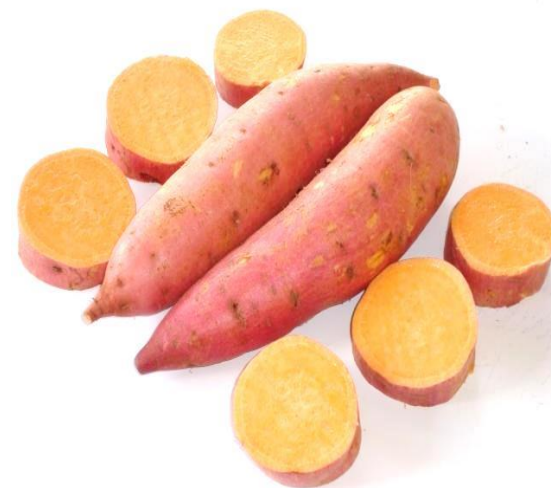


Saiba mais em:

<https://biofort.com.br/>



RECEITAS COM BATATA-DOCE BIOFORTIFICADA



O QUE É BIOFORTIFICAÇÃO?

A biofortificação é uma abordagem pioneira do *HarvestPlus*, programa global focado em segurança nutricional que, através de cruzamento convencional, busca concentrar vitaminas e minerais, como Fe, Zn e betacaroteno, em cultivares de mandioca, feijão, arroz e batata doce. Diversas cultivares já foram desenvolvidas e estão sendo introduzidas em pequenas propriedades rurais. Apesar dos esforços para conter a deficiência de micronutrientes, tal deficiência continua sendo a de caráter nutricional mais comum no mundo, afetando 2 bilhão de pessoas (Biofort, 2018).

Dessa forma, a cartilha tem como objetivo divulgar receitas que foram desenvolvidas durante a realização do projeto de pesquisa “Caracterização e elaboração de produtos alimentícios utilizando novos genótipos de batata-doce biofortificada”.

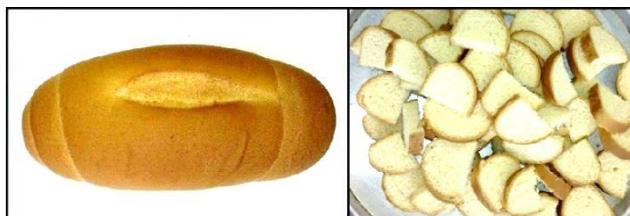
RECEITAS

PÃO DE BATATA-DOCE

200g de batata-doce
1 de colher (sopa) manteiga
½ de xícara (chá) açúcar
1 ovo
100 ml de leite morno
2 de xícaras (chá) farinha de trigo
5g de fermento seco

MODO DE PREPARO:

Em recipiente, acrescente metade do açúcar juntamente com o leite morno e o fermento, e deixe crescer por 3 a 5 min. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e, se necessário, acrescente mais farinha para adquirir o ponto desejado (massa lisa e homogênea). Cilindre, modele e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de tamanho. Asse em forno pré-aquecido à 160°C por 30 a 40 min.



DOCES DE BATATA-DOCE

FORMULAÇÃO A

600g de batata-doce biofortificada
395g de leite condensado
1 de colher (10g) manteiga
Coco ralado para finalização

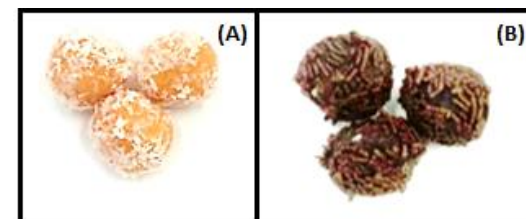
FORMULAÇÃO B

600g de batata-doce biofortificada
395g de leite condensado
1 de colher (10g) manteiga
40g de cacau 100%
Chocolate granulado para finalização

MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes, de acordo com a formulação pretendida, e leve ao fogo até adquirir ponto desejado, esfrie, modele e

finalize o doce com coco ralado ou chocolate granulado.



BOLO DE BATATA-DOCE

300g de batata-doce
275g de açúcar
3 ovos
310 ml de leite morno
40g de manteiga
50g de coco ralado
500g de farinha de trigo
20 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO:

Utilizando uma batedeira, bata os ovos, o açúcar e o leite. Em seguida, adicione a batata-doce cozida (previamente amassada) e os demais ingredientes e continue batendo. Quando a massa estiver homogênea, acrescente o fermento e misture. Em uma forma untada, acrescente a massa e asse em forno pré-aquecido à 180°C por 40 min.

