

## **BATATADA**

*por Elsa do Rosário Luiz*

### **INGREDIENTES**

14 gemas  
320g de açúcar  
250g de manteiga  
700g de batatas cozidas com cascas  
2 garrafas de leite de côco (200ml cada)  
7 colheres de chá de leite condensado  
200g de farinha de trigo  
3 colheres de chá de fermento químico em pó

### **MODO DE FAZER**

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, junte as batatas descascadas e amassadas, o leite de côco, o leite condensado e por último a farinha de trigo e o fermento em pó.

Leve a assar em forno 180°C, preaquecido, numa forma untada e forrada com papel manteiga untado, por aproximadamente 2 horas.

Espere esfriar para desenformar.

