**BROAS DE BATATA DOCE**

3 chávenas de batata doce ( cozida e escorrida)

1 chávena de farinha de aveia ou espelta

3 ovos

2 maçãs trituradas

Raspas de limão (a gosto)

Erva doce (a gosto)

Canela em pó (a gosto)

1 fio de azeite

Frutos secos

Pré-aquecer o forno a 180ºC

Numa taça, começar por juntar os ovos e o fio de azeite.

Juntar a batata doce triturada, assim como o puré de maçã, a farinha, a raspa de limão, canela e erva doce. Mexer bem.

Adicionar os frutos secos (opcional)

Moldar com as mãos ou com a ajuda duma colher e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal

Levar ao forno até atingir a consistência desejada.