



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Batata Doce no Forno

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

3 batatas doces  
50 g de manteiga  
2 folhas de salva  
2 c. de sopa de mel  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	188,7 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	0,8 g	2%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,7 g	9%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 180°. Lavar muito bem as batatas doces. Corta-las em rodelas grossas e colocá-las numa assadeira. Derreter a manteiga com as folhas de salva, retirar do lume e juntar o mel. Despejar por cima das batatas, envolvendo bem.
- 2 Temperar com sal e pimenta e levar ao forno cerca de 20 minutos ou até estarem tenras.
- 3 Servir como acompanhamento de assados, por exemplo