

# Batatinhas de massapão (marzipankartoffeln)

[Batatinhas de massapão \(marzipankartoffeln\)](#)



[View PDF](#)

Receita de Natal alemã



Tipo de prato

Doce

Ocasão festiva

Natal

Ingredientes

- 200g de massa de massapão
- 100g de açúcar em pó
- 2cl de rum castanho
- 30g de cacau em pó

Modo de preparação

1. Ligar bem o massapão com o açúcar em pó e o rum e formar um rolo.
2. Cortar pedaços de igual tamanho e fazer formas ovais.
3. Em alguns pontos das “batatinhas”, meter para dentro, de forma irregular, com um palito, de modo a que se assemelhem aos "olhos" das batatas.
4. A seguir, polvilhar as batatinhas de massapão com bastante cacau em pó, para que fique agarrado.

Simples, rápido, saboroso!