



Entradas Salgados

## Croquetes de Batata com Fiambre e Queijo

35 min.

Médio

€ Económico

X 10 doses

## Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo 200 ml de leite meio gordo 1 gema de ovo 500 g de fiambre 50 g de queijo ralado azeite sal q.b. ovos para cobrir pão ralado para cobrir farinha para cobrir

## Informação nutricional

Energia	224,2 kcal	11%*
Proteínas	11,7 g	23%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	3,9 g	1%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
kJ / 2000 kcal)		

## Preparação

- Preparar o puré de batata, como indicado na embalagem, com água, leite e uma pitada de sal. ?
- 2 Adicionar o fiambre cortado muito fino, a gema de ovo e o queijo ralado. Misturar tudo muito bem e deixar arrefecer no frigorifico, coberto com pelicula aderente.
- Quando a massa preparada anteriormente estiver fria, moldar os croquetes com as mãos.
- Passar os croquetes por farinha, ovo batido e pão ralado.
- Fritar em azeite bem quente.