



Entradas

Salgados

Almôndegas Vegetarianas com Dip de Queijo

🕒 10 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍽️ 6 doses

Ingredientes

1 embalagem de Almôndegas Vegetarianas GARDEN GOURMET
100 g de queijo branco cremoso para barrar
1 iogurte Yaos Natural NESTLÉ
algumas gotas de molho MAGGI q.b.

Informação nutricional

Energia	116,8 kcal	6%*
Proteínas	7,9 g	16%*
Lípidos	7,8 g	11%*
Hidratos de Carbono	2,7 g	1%*

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

Preparação

- 1 Prepara as almôndegas como indicado nas instruções da embalagem.
- 2 Mistura o queijo branco com o iogurte e adiciona umas gotas de molho Maggi, até obter um molho homogéneo.
- 3 Serve as almôndegas com o molho à parte para que cada comensal possa mergulhar uma almôndega no molho.
- 4 Se preferires um molho mais líquido, podes adicionar um pouco de leite. É uma ideia estupenda para um aperitivo.