

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.