



Entradas

## Rolinhos de Batata, Fois Gras e Presunto

🕒 40 min.

👤 Médio

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

- 115 g de Puré de Batata MAGGI
- 150 g de pate foie gras
- 150 g de presunto muito fino
- 250 ml de leite meio gordo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	247,1 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	10,6 g	21%*
<b>Lípidos</b>	14,8 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,2 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C

- 2 Preparar o puré de batata MAGGI com  $\frac{1}{4}$  de litro de água e com o leite.
- 3 Quando o puré estiver frio, colocar uma pequena porção de puré na mão e colocar um pedaço de fois gras no centro. Formar um croquete e embrulhar com uma fatia de presunto.
- 4 Colocar os croquetes numa tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno por 4-5 minutos.
- 5 Retirar do forno e servir.