



Entradas

## Bolachas Recheadas com Roquefort e Nozes

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

115 g de Puré de Batata MAGGI  
150 g de farinha  
30 g de manteiga  
50 g de queijo roquefort  
50 g de miolo de noz  
250 ml de leite  
1 ovo  
sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	190,8 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	8,7 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,5 g	8%*

\*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 como indicado na embalagem. Adicionar a farinha e misturar tudo muito bem. Deixar arrefecer.
- 3 Quando estiver frio, estender a massa numa superfície com ajuda de um rolo de cozinha. Deverá ter uma espessura de aproximadamente ½ cm.
- 4 Misturar a manteiga amolecida com o queijo roquefort esmagando com ajuda de uma garfo. Adicionar metade das nozes trituradas e misturar.
- 5 Cortar a massa do puré em pequenos círculos. Para cada bolacha serão necessários dois círculos. Colocar entre os círculos um pouco da mistura de queijo.

6 Colocar as bolachas num tabuleiro forrando com papel vegetal, e pincelar a superfície com ovo batido. Adicionar no topo de cada bolacha meia noz.

7 Levar ao forno por 13-15 minutos até dourar levemente.