



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Bolinhas de Batata com Queijo

Um ótimo aperitivo para servir antes de uma refeição! As Bolinhas de Batata com Queijo são muito fáceis de preparar e surpreendem com o sabor e textura do queijo derretido ainda quentinho.

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo  
5 c. de sopa de farinha  
3 gemas de ovo  
100 g de queijo emmental ralado  
250 g de manteiga  
pimenta q.b.  
azeite q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	137,2 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	2,2 g	4%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,4 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Prepara o puré com 1/2 l de água e manteiga.
- 2 Envolve com o queijo ralado, a farinha e as gemas até obter uma massa homogénea.
- 3 Molda bolinhas e frita em azeite quente até ficarem douradas.
- 4 Conselho: Deixa arrefecer o puré antes de moldar as bolinhas.