

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

Energia	137,2 kcal	7%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	12,7 g	18%*
Hidratos de Carbono	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.