



Entradas

Salgados

## Pãezinhos de Queijo

O lanche ideal para qualquer hora do dia com um sabor autêntico a queijo. Vê no vídeo como fazer.

🕒 18 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

50 ml de leite  
40 ml de água  
20 g de manteiga  
80 g de Puré de Batata MAGGI  
1 c. de chá de fermento p/ bolos  
1 ovo  
60 g de queijo da ilha ralado  
sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	91,1 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	4,6 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	8,1 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C. Forra um tabuleiro com papel vegetal.
- 2 No lume, aquece o leite, a água e a manteiga até levantar fervura.
- 3 Mistura os flocos de puré de batata com o fermento, adiciona os líquidos quentes de uma só vez e amassa tudo.
- 4 Depois adiciona o ovo, o queijo e um pouco de sal e amassa bem.
- 5 Se necessário, unta as mãos, forma bolinhas com a massa e dispõe no tabuleiro. Leva ao forno a 180°C até dourarem, cerca de 20 minutos.