



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.