



Entradas Salgados

## Almôndegas Vegetarianas com Dip de Queijo

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Almôndegas Vegetarianas GARDEN GOURMET  
100 g de queijo branco cremoso para barrar  
1 iogurte Yaos Natural NESTLÉ  
algumas gotas de molho MAGGI q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	116,8 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	7,9 g	16%*
<b>Lípidos</b>	7,8 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,7 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Prepara as almôndegas como indicado nas instruções da embalagem.
- 2 Mistura o queijo branco com o iogurte e adiciona umas gotas de molho Maggi, até obter um molho homogéneo.
- 3 Serve as almôndegas com o molho à parte para que cada comensal possa mergulhar uma almôndega no molho.
- 4 Se preferires um molho mais líquido, podes adicionar um pouco de leite. É uma ideia estupenda para um aperitivo.