



Entradas

Sopas

## Creme de Alho Francês

As sobremesas vegan oferecem um mundo de sabores e texturas inovadoras. Utilizando ingredientes de origem vegetal, é possível criar doces incríveis, desde bolos e tartes a mousses e gelados, sem qualquer ingrediente de origem animal. Além de deliciosas, as sobremesas vegan são também muitas vezes uma opção mais saudável e sustentável. Descubre um novo universo de sabores e surpreende-te com a versatilidade da doçaria vegan.

🕒 40 min.

🔗 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 350 g de batata
- 2 alhos franceses
- 2 c. de sopa de manteiga
- 1 l de água
- 1 dl de azeite
- 2 fatias de pão de forma (em cubos torrados)
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	553,6 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	7,4 g	15%*
<b>Lípidos</b>	46,2 g	66%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,7 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Corta os alhos franceses em rodela e metade das batatas em meias luas.
- 2 Derrete uma colher de sopa de manteiga numa caçarola e refoga levemente os alhos e as batatas cortadas.
- 3 Junta as restantes batatas, a água e o cubo de galinha MAGGI e deixa cozer durante 15 minutos, com a caçarola tapada.
- 4 Seguidamente passa as batatas inteiras pelo passador e junta-as ao creme de alho francês.
- 5 Incorpora mexendo, as Natas Longa Vida Original, a restante manteiga e o leite.

6 Aquece de novo e tempere com sal e pimenta.

7 Serve o creme de alho francês com o pão espalhado por cima.