



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Batatas Assadas com Molho de iogurte Longa Vida

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 2 batatas (grandes)
- 2 iogurtes LONGA VIDA Natural
- 1 cebola (picada)
- 1 dente de alho
- 2 c. sopa de hortelã (picada)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	306,7 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	11,8 g	24%*
<b>Lípidos</b>	2,7 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	57,4 g	22%*

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

### Preparação

- 1 Lave bem as batatas e embrulhe-as em papel de alumínio.
- 2 Leve ao forno quente até que fiquem macias. Faça um corte no sentido longitudinal, mas de forma a que não fiquem separadas em metades.
- 3 Coloque o molho na parte que está aberta (As batatas devem estar bem quentes)
- 4 Para preparar o molho: Juntar todos os ingredientes e misturar bem.