



Entradas Patês

## Patês Variados com Tostas Caseiras

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 100 g de pão (saloio)
- 1 embalagem de patê de fígado (pode optar por outros sabores)
- 125 g de Puré de Batata MAGGI

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	254,5 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	7,7 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,4 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Cortar o pão em faias bem finas.
- 2 Rega com um fio de azeite, tempere com sal e pimenta.
- 3 Leva ao forno pré-aquecido a 170°C aproximadamente 7 minutos ou até ficarem crocantes e douradinhas.
- 4 Reserva.
- 5 Prepara o puré de batata e envolve com os diferentes patês, vai fazer com que fiquem mais cremosos e que obtenhas uma maior quantidade dos mesmos.