



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Soufflé de Bacalhau e Gambas

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

### Ingredientes

150 g de bacalhau (desfiado)  
4 ovos  
125 g de Puré de Batata MAGGI

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	192,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	13,6 g	27%*
<b>Lípidos</b>	4,3 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,4 g	9%*

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

### Preparação

1 Prepare o Puré de Batata MAGGI, seguindo as instruções da embalagem.

- 2 Depois de pronto, adicione-lhe o bacalhau desfiado e as gambas moídas.
- 3 Junte as gemas, tempere com sal e pimenta e misture bem.
- 4 À parte, bata as claras em castelo bem firme e adicione-as delicadamente ao preparado anterior.
- 5 Deite o preparado numa forma de louça própria para fornos, previamente untada com manteiga.
- 6 Polvilha-se com o queijo e leva-se ao forno com uma temperatura média (180°C) até aumentar quase o dobro do volume.
- 7 Serve-se imediatamente, salpicado de manteiga.
- 8 Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.