



Entradas Molhos

## Creme de Queijo e Iogurte

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 18 doses

### Ingredientes

1 queijo pequeno  
2 iogurtes LONGA VIDA Natural  
4 dentes de alho descascados e esmagados  
1 pitada de noz moscada em pó  
salsa fresca picada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	108,5 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	8,3 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,9 g	0%*

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

### Preparação

- 1 Para a preparação desta receita poderás escolher um queijo tipo "Castelões".
- 2 Abre-lhe uma "tampa" no topo e retira-lhe o miolo cuidadosamente, com uma colher de sopa.
- 3 Corta o miolo de queijo em pedaços e coloca-o no copo da sua varinha ou, no copo da tua liquidificadora.
- 4 Junta ao queijo os iogurtes, os dentes de alho e os temperos de sal, pimenta preta e noz-moscada.
- 5 Reduz tudo a um creme liso e homogéneo.
- 6 Junta salsa fresca picada.
- 7 Enche a casca do queijo com este creme.

- 8 Leva ao frigorífico.
- 9 Serve fresco, decorado com salsa.
- 10 Acompanha com bolachinhas salgadas e/ou tostas.
- 11 Sugestão: A casca do queijo poderá ser aproveitada na preparação de um arroz ou esparguete. Recheia a casca com arroz ou esparguete cozidos e leva por breves minutos ao forno.