



Entradas Salgados

## Bolachas de Batata com Parmesão e Alecrim

🕒 12 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 6 doses

### Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo  
75 ml de água  
1 ovo M  
50 g de manteiga à temperatura ambiente  
2 c. de sobremesa de alecrim fresco bem picado  
40 g de queijo parmesão ralado  
1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	122,3 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	10,2 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,7 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°C.
- 2 Coloque numa taça, a água, o ovo, a manteiga partida em pedaços e o alecrim. Misture tudo muito bem.
- 3 Adicione o puré de batata e o queijo parmesão e misture. Amasse com as mãos até formar uma massa com todos os ingredientes bem envolvidos.
- 4 Coloque a massa entre duas folhas de papel vegetal e estique-a com a ajuda de um rolo de cozinha. Corte a massa com a ajuda de uma forma para bolachas. Repita o processo para a massa que sobrou, evitando o desperdício.
- 5 Reserve no frigorífico durante 15 minutos.
- 6 Leve ao forno durante 10 a 12 minutos. Retire-as do forno e deixe arrefecer.