



Entradas Salgados

## Bolachas de Batata com Parmesão e Alecrim

🕒 12 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

115 g de Puré de Batata MAGGI

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>	168,1 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	4,8 g	10%*
<b>Lípidos</b>	9,7 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	14,9 g	6%*

\*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 MAGGI 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.