

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

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

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220ºC.
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 frigorifico durante 15 minutos.
6. Leve ao forno durante 10 a 12 minutos. Retire-as do forno e deixe arrefecer.