



Entradas Salgados

Coulant de Puré de Batata e Cogumelos

🕒 40 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

Ingredientes

115 g de Puré de Batata MAGGI
250 ml de leite
250 ml de água
150 g de cogumelos frescos
1 c. de sopa de azeite
6 gemas de ovo
sal q.b.
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	133,1 kcal	7%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	5,0 g	7%*
Hidratos de Carbono	16,9 g	7%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C;
- 2 Coloque numa frigideira o azeite e salteie os cogumelos frescos com sal e pimenta;
- 3 Prepare o Puré de Batata MAGGI seguindo as indicações da embalagem com 250ml de leite e 250ml de água.
- 4 Coloque o Puré de Batata MAGGI num aro até metade de altura. Faça um buraco no centro e coloque uma gema de ovo. Com a ajuda de uma colher de sopa forme uma bola de Puré de Batata MAGGI e alise com as mãos, formando uma espécie de tampa.
- 5 Coloque a tampa de Puré de Batata MAGGI sobre a gema de ovo.
- 6 Por fim, adicione os cogumelos na superfície e leve ao forno a 180°C, durante aproximadamente 5 minutos.