



Entradas Salgados

## Canapés Natalícios de Puré de Batata

🕒 65 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

✂️ 8 doses

## Ingredientes

125 g (1 saqueta) de Puré de Batata MAGGI  
1 gema de ovo  
200 ml de leite meio gordo  
200 ml de água  
azeite q.b.  
sal q.b.  
2 abacates  
sumo de 1 limão  
1 tomate  
25 g de chalota ou cebola  
150 g de salmão fumado  
2 c. de sopa de maionese  
ovas de salmão para decorar q.b.

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	186,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,5 g	6%*

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

## Preparação

- 1 Ferver a água, leite e uma pitada de sal. Retirar do lume e adicionar o puré de batata MAGGI. Deixar arrefecer uns instantes. Mexer regularmente de modo a obter um puré espesso. Adicionar uma colher de sopa de azeite e uma gema de ovo. Mexer bem.
- 2 Estender o puré com a ajuda de um rolo de cozinha (se ajudar estende a puré por cima de uma folha de papel vegetal) até que fique com uma espessura de ½ cm. Com moldes em forma de árvores de Natal e estrelas, formar figuras natalícias como base dos canapés.
- 3 Colocar as figuras sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno, pré-aquecido a 200°C, durante 10-12 minutos, até que fiquem com uma cor dourada.
- 4 No entretanto, picar a chalota e o tomate, previamente descascado e sem sementes, em cubinhos pequenos.
- 5 Descascar os abacates e cortar em pedaços pequenos. Numa tigela com o abacate, adicionar o sumo de meio limão espremido, duas colheres de sopa de azeite e uma pitada de sal. Misturar bem, se necessário triturar com a ajuda de uma batedeira. Colocar a mistura num saco pasteleiro para decoração de bolos com uma extremidade fina. Cobrir as figuras natalícias em forma de árvore, quando estiverem arrefecidas, com a mistura de abacate e polvilhar com a cebola picada e os cubos de tomate.
- 6 Triturar o salmão fumado com a maionese.
- 7 Cobrir as figuras natalícias em forma de estrela com a mistura de salmão fumado e decorar com ovas de salmão.