

Pratos Principais | Acompanhamentos

Batatas Duquesas

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo
400 ml de leite meio gordo
1 gema de ovo para pincelar
sal
20 g de manteiga
pimenta branca
noz moscada

Informação nutricional

Energia	106,8 kcal	5%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	6,8 g	10%*
Hidratos de Carbono	7,9 g	3%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno com o modo de ar quente circulante.
2. Preparar o de puré de batata instantâneo, segundo as instruções presentes na embalagem.
3. Misturar o puré de batata com manteiga, uma pitada de sal, pimenta e noz moscada a gosto. Reservar.
4. Colocar o puré num saco de pasteleiro com bico estrela e sobre um tabuleiro próprio para o forno, com papel vegetal, formar pequenos montinhos. Pincelar cada montinho com gema de ovo.
5. Gratinar durante 6 a 8 minutos até que as batatas duquesas comecem a alourar.