



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

<b>Energia</b>	106,8 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	6,8 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.