Entradas

# Bolachas Recheadas com Roquefort e Nozes

45 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

115 g de Puré de Batata MAGGI
150 g de farinha
30 g de manteiga
50 g de queijo roquefort
50 g de miolo de noz
250 ml de leite
1 ovo
sal q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 190,8 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 6,0 g | 12%* |
| **Lípidos** | 8,7 g | 12%* |
| **Hidratos de Carbono** | 21,5 g | 8%* |

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

## Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
2. Preparar o puré de batata MAGGI como indicado na embalagem. Adicionar a farinha e misturar tudo muito bem. Deixar arrefecer.
3. Quando estiver frio, estender a massa numa superfície com ajuda de um rolo de cozinha. Deverá ter uma espessura de aproximadamente ½ cm.
4. Misturar a manteiga amolecida com o queijo roquefort esmagando com ajuda de uma garfo. Adicionar metade das nozes trituradas e misturar.
5. Cortar a massa do puré em pequenos círculos. Para cada bolacha serão necessários dois círculos. Colocar entre os círculos um pouco da mistura de queijo.

6 Colocar as bolachas num tabuleiro forrando com papel vegetal, e pincelar a superfície com ovo batido. Adicionar no topo de cada bolacha meia noz.

7 Levar ao forno por 13-15 minutos até dourar levemente.