



Entradas

## Rolinhos de Batata, Fois Gras e Presunto

🕒 40 min.

🔊 Médio

🏠 Económico

👤 6 doses

### Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo  
150 g de pate fois gras  
150 g de presunto muito fino  
250 ml de leite meio gordo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	201,3 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	9,6 g	19%*
<b>Lípidos</b>	15,4 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,1 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C
- 2 Preparar o puré de batata com  $\frac{1}{4}$  de litro de água e com o leite.
- 3 Quando o puré estiver frio, colocar uma pequena porção de puré na mão e colocar um pedaço de fois gras no centro. Formar um croquete e embrulhar com uma fatia de presunto.
- 4 Colocar os croquetes numa tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno por 4-5 minutos.
- 5 Retirar do forno e servir.