

BATATA DUCHESSE

INGREDIENTES

1 kg de batatas
50 g de manteiga
2 gemas de ovos
sal a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
noz-moscada a gosto
queijo ralado (opcional na massa)

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas com sal, até que estejam macias.

Ligar o forno para preaquecer a 180°C.

Escorra bem as batatas e passe pelo espremedor.

Adicione as gemas, a manteiga e os temperos, misturando tudo até formar um purê.

Coloque a massa no saco de confeitar, com bico estrelado, fazendo montinhos na assadeira já untada.

Leve ao forno quente para gratinar levemente até que fiquem douradas.

Servir ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28490-batata-duchesse.html>