

BATATA NEVADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de batata descascada cozida
1 xícara (chá) de maionese light
2 gemas de ovos
2 colheres (sopa) de maisena
1 xícara (chá) de queijo minas cortado em cubos
3 claras batidas em neve
noz-moscada ralada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas. Misture com 1/2 xícara de maionese light, as gemas, a maisena, o sal e a noz-moscada.
Faça bolas com a massa de um tamanho levemente menor do que o de um hambúrguer.
Achate cada bola e na região central coloque um pouco de queijo e mais maionese.
Feche ligeiramente as bolas, espalhando-as em um refratário untado com margarina.
Misture delicadamente as claras em neve com o restante da maionese e espalhe essa cobertura sobre as bolas.
Asse por 25 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38938-batata-nevada-com-queijo.html>