

# FOFOS DE BATATA



## INGREDIENTES

- 400G DE BATATAS
- 2 OVOS
- 100G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA
- NOZ MOSCADA
- CEBOLINHO PICADO

## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas, corte aos pedaços, tempere com sal e coloque no cesto de cozedura a vapor. Seleccione o programa de vapor.

---
2. Quando o programa terminar, descarte a água e coloque o acessório batedor. Coloque as batatas na taça, os ovos, o queijo e tempere de azeite, sal, pimenta e noz moscada.

---
3. Seleccione velocidade 6 durante 3 minutos. Retire o acessório, junte o cebolinho picado e mexa com a espátula.

---
4. Com a ajuda das mãos untadas de azeite forme pequenas bolas e depois achate-as na forma de hamburguers.

---
5. Leve ao forno ou frite na actify.

---