



Barquetes Recheadas

www.receitasdafia.com/receitas/barquetes-recheadas

Experimente essa receita prática e saborosa de barquetes recheadas!

Barquetes Recheadas

 30 min

 25 unidades

Ingredientes

- 2 [batatas](#) em cubos pequenos
- 1 [cenoura](#) em cubos pequenos
- Sal a gosto
- Azeite a gosto
- 1 [cebola](#) grande picada
- 6 dentes de [alho](#) picados
- [Maionese](#) a gosto
- 25 [barquetes](#)

Modo de Preparo

1. Comece cortando a batata em cubos pequenos e a cenoura também em cubos pequenos.
2. Em panelas separadas, cozinhe a batata e a cenoura com água e sal. Reserve.
3. Em uma frigideira, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola até dourar.
4. Adicione os dentes de alho picados ao refogado e deixe dourar um pouco mais. Reserve.
5. Escorra a batata e a cenoura cozidas e coloque-as em uma vasilha.
6. Adicione o refogado de cebola e alho à vasilha com batata e cenoura.
7. Acrescente maionese aos poucos, até obter a cremosidade desejada.
8. Agora é hora de rechear as barquetes com o creme delicioso que você preparou.
9. Leve as barquetes recheadas para a geladeira para ficarem bem geladinhas.
10. Está pronto! Agora é só servir e aproveitar essa delícia de barquetes recheadas!

www.receitasdafia.com