

# Croquetes de Lentilhas

Tipo: prato salgado

## Ingredientes

- 2 chávenas (xícaras) de lentilhas cozidas e moídas em puré
- 2 chávenas (xícaras) de puré de batatas
- 4 ovos
- 1 cebola grade ralada
- 4 dentes de alhos esmagados
- Salça, tumilho e sal quanto basta (à gosto)

## Preparação

Misturar bem todos os ingredientes. Se a massa ficar mole, acrescentar um pouco de pão ralado.

Formar os croquetes, pincelar com óleo e levar ao forno para cozer em lume(fogo) médio durante 15 é 20 minutos (também pode optar por fritar os croquetes).

Servir com uma boa salada.

Está pronto... bom apetite !