

# Torres de batata-doce

Tempo total **45 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**1.824 kJ / 437 kcal**

Gorduras totais: **27 g** Proteína: **15,5 g**

Hidratos de carbono: **30 g**

## INGREDIENTES

4 Porções

<b>1 colheres de sopa</b>	de óleo vegetal
<b>300 g</b>	de batata-doce
<b>200 g</b>	de courgette
<b>4 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel</u>
<b>100 g</b>	de bacon fatiado
<b>100 g</b>	de gouda ralado
<b>80 g</b>	de queijo creme
<b>1 colheres de sopa</b>	de maionese
<b>2 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>1 colheres de sopa</b>	de tomilho fresco picado
	Pimenta moída

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**1 colheres de sopa** de óleo vegetal - **300 g** de batata-doce - **200 g** de courgette - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel - **100 g** de bacon fatiado - **100 g** de gouda ralado  
Pré-aqueça o forno a 180 °C e unte uma forma de queques com óleo. Descasque as batatas-doces e corte-as em fatias finas juntamente com a courgette. Cubra com molho teriyaki Kikkoman BBQ com mel. Corte o bacon em pedaços. Coloque as batatas doces, a courgette, o bacon e o gouda alternadamente na forma de queque e leve ao forno durante cerca de 25 minutos.

### Passo 2

**80 g** de queijo creme - **1 colheres de sopa** de maionese - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
Misture todos os ingredientes para fazer um molho.

### Passo 3

**1 colheres de sopa** de tomilho fresco picado - Pimenta moída  
Retire as torres de batata-doce da forma e prenda-as com espetos de madeira. Polvilhe-as com tomilho e pimenta e sirva-as com o molho.