ВЕЧЕРЯ

# Снежни топки от картофено пюре



По празниците много семейства търсят рецепти, които да приготвят заедно. Това ястие е точно такова: снежни топки от картофено пюре, които напомнят за зима, розови бузки и игри, но са пухкави като облачета, пълни с нежен вкус. С минимално количество съставки и само няколко стъпки ще приготвите ястие, което е подходящо за бебета над 10 месеца, а и за пораснали деца, които обичат нещо меко, топло и леко хрупкаво отвън.

---

**Подготовка:** 10 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 20 мин **Порции:** 4
**Възраст:** От 10 месеца **Трудност:** Лесно

**Съдържа алергени:** Млечни продукти

## Съставки

- 2 сварени картофа
- 1 с.л. масло
- 30 гр. настърган кашкавал с ниско съдържание на сол
- 1 с.л. извара или крем сирене (по избор)
- Щипка индийско орехче (по желание)

## Начин на приготвяне

1. Подготовка на сместа: Намачкайте добре сварените картофи в купа. Добавете маслото и настъргания кашкавал. Ако желаете, включете и малко извара или крем сирене за по-кремообразна текстура. По желание можете да добавите щипка индийско орехче за лек аромат.
2. Оформяне: След като сместа леко се охлади, с навлажнени ръце оформете малки топчета.
3. Печене: Подредете топчетата върху тава с хартия за печене. Запечете ги в предварително загрята фурна на 180°C за около 10 минути, докато леко стегнат и придобият златист цвят в основата.
4. Празничен завършек: След изпичане, ако детето ви консумира кокос, поръсете леко със смлян кокос за снежен ефект. Това ще добави интересна текстура и празничен вид.
5. По желание: По желание към снежните топчета можете да добавите малко фино настърган морков или пащърнак в картофената смес.

## Съхранение

- Съхранявайте снежните картофени топки в затворен съд в хладилник до 2 дни; преди повторно ядене затоплете леко във фурна при 160°C или на пара.
- Избягвайте оставянето им при стайна температура повече от 1-2 часа поради съдържанието на масло и сирене.

## Замразяване

- Замразете топчетата непосредствено след печене, подредени на тава на разстояние; след замръзване ги прехвърлете в торба за фризер до 3 седмици. Размразете в хладилник 4-5 часа и затоплете във фурна преди сервиране.

## Съвети

- В крайна сметка, най-добрите рецепти често са и най-простите - а именно тези, които успяват да се превърнат в уютни вкусни хапки. Снежните картофени топчици може да са мънички на вид, но са големи по вкус и носят празнично настроение. Подходящи като междинно хранене или лека вечеря.

---