

CREAM CHEESE COM PIMENTÕES CARAMELIZADOS

INGREDIENTES

- 2 potes 300 ml cream cheese
- 1 pimentão grande amarelo
- 1 pimentão grande verde
- 1 pimentão grande vermelho
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões em fatias não muito finas e reserve.

Faça a calda (tipo pudim) utilizando o açúcar e a água.

Deixe esfriar um pouco e acrescente os pimentões picados em fatias.

Dê uma leve misturada na calda e reserve.

Coloque o cream cheese em uma vasilha e vire a calda com os pimentões coloridos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19357-cream-cheese-com-pimentoes-caramelizados.html>