

# 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 xicaras (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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