

PETISCO PARA O NATAL: TÂMARA COM QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

20 tâmaras sem caroço

10 fatias de bacon

queijo minas padrão

MODO DE PREPARO

Corte o queijo minas padrão em palito e recheie cada tâmara.

Corte cada fatia de bacon ao meio e enrole a tâmara recheada (meia fatia é suficiente para cada tâmara). Espete um palito de dente em cada para prender o bacon.

Asse no forno a 230° C a 15 minutos de cada lado.

Vire as tâmaras para que o bacon fique bem crocante.

Pode variar o tempo a depender do forno.

Pode substituir o bacon por presunto serrano ou parma, se preferir mas o tempo no forno será menor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19499-petisco-para-o-natal-tamara-com-queijo-e-bacon.html>