

ESPETINHOS DE FRIOS E DOCES

INGREDIENTES

150 g de queijo cortado em cubo de sua preferência

150 g de mortadela cortada em cubos

150 g de salame em fatias ou cubos

azeitonas

goiabada

abacaxi

mini tomates

salsinha

picles

MODO DE PREPARO

Corte o queijo, mortadela e salame em cubos em torno de 1 cm.

Caso o salame seja em fatias, corte as fatias na metade.

Corte os picles caso sejam grandes, em torno de 1 cm.

Corte o abacaxi em cubos do tamanho dos frios.

Tire as folhas da salsinha.

Corte os mini tomates na metade.

Corte a goiabada em tamanhos da metade dos frios.

Vá colocando nos espetos na seguinte ordem: abacaxi, tomate, salsinha, picles, salame, goiabada, queijo, mortadela e, por último na ponta do espeto, a azeitona.

Se sobrar ingredientes, poderá fazer espetinhos no palito de dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20302-espetinhos-de-frios-e-doces.html>