

CANAPÉ CROCANTE WICKBOLD

INGREDIENTES

- 1 embalagem de pão Torta Fria Wickbold
- 1 embalagem de cream cheese (200 g)
- 450 g de mussarela de búfala em fatias
- 450 g de tomate seco picadinho
- 2 claras de ovo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca (160 g)
- 1/4 de xícara de chá de azeite

MODO DE PREPARO

Abra as tiras de pão Torta Fria Wickbold com um rolo de massas para deixá-las finas.

Sobre elas espalhe o cream cheese, a mussarela de búfala e o tomate seco.

Enrole-as no sentido do comprimento formando sete pequenos rocamboles.

Embale-os com filme plástico e leve à geladeira por uma hora.

Para formar os canapés, corte cada rolinho em cinco fatias.

Passe-os em clara de ovo e empane na farinha de rosca.

Disponha em assadeira antiaderente, regue com azeite e asse em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos, virando na metade do tempo para que fique dourado dos dois lados.

Decore os canapés com manjericão e tomatinho. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30513-canape-crocante-wickbold.html>