

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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