

CANAPÉS DE CHEESECAKE WICKBOLD

INGREDIENTES

3 fatias (cada uma com aproximadamente um dedo de espessura) de Pão Australiano Wickbold

2 colheres (sopa) de cream cheese light

1 xícara (chá) de frutas vermelhas (mirtilo, framboesa, morango, amora)

1 colher (café) de suco de limão

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de hortelã picada

¼ de xícara (chá) de saquê

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as frutas e o saquê. Leve ao fogo por alguns minutos, até que forme uma calda, ainda com pedaços das frutas.

Com a ajuda de aros metálicos ou utilizando outros moldes redondos (como copos ou xícaras), corte as fatias de pão australiano em círculos. Regue os pães com a calda de frutas com saquê. Reserve.

Em um recipiente, misture o cream cheese, o suco do limão, o açúcar, a essência de baunilha e a hortelã picada.

Para a montagem, coloque 1 colher (sobremesa) do creme de cream cheese em cada círculo de pão. Sobre o creme, distribua as frutas vermelhas com mais um pouco da calda. Repita a montagem com todas as fatias. Se não for servir imediatamente, reserve na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32642-canapes-de-cheesecake-wickbold.html>