

TERRINE DE FRUTAS DO AGUATIVA

INGREDIENTES

- 1 cacho de uva
- 2 mangas
- 1 caixa de morango
- 500 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Corte as frutas em tamanhos pequenos e acrescente o cream cheese. Misture os ingredientes delicadamente e coloque-os em uma assadeira modelo de bolo inglês forrada com plástico filme. Deixar gelar por 10 minutos e desenforme em uma travessa. A decoração pode ser feita a gosto, mas salsinha, morangos e azeite são uma ótima alternativa. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35758-terrine-de-frutas-do-aguativa.html>