

PÃO DE PISTACHE

INGREDIENTES

400 g de pistache
500 g de creme de leite fresco
200 g de queijo parmesão
200 g de queijo suíço
4 baguetes grandes

MODO DE PREPARO

Descascar o pistache e triturar no liquidificador.
Passar o pistache triturado para outro recipiente.
Acrescentar o creme de leite e os queijos.
Misturar tudo até formar uma pasta homogênea.
Abrir os pães e tirar o miolo.
Passar a pasta nas duas metades do pão.
Levar ao forno por 15 minutos.
Se quiser, corte em pedaços pequenos e sirva como aperitivo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35961-pao-de-pistache.html>