

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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