

PORQUINHOS SABOROSOS

INGREDIENTES

1 saco de pão de forma
1 pote de maionese
1 vidro de ervilha
1 vidro de milho
1 cenoura ralada
300 g de frango cozido e desfiado
1 pote pequeno de requeijão
200 g de presunto(decoração)
cravo(decoração)
200 g de azeitona preta(decoração)

MODO DE PREPARO

Primeiramente, corte o pão em formato de círculo (pode usar um copo de cozinha).

Misture em uma tigela o frango desfiado, maionese, cenoura ralada, o milho e a ervilha, reserve.

Corte com o auxílio de uma tampinha de garrafa o presunto (10 círculos para o focinho).

Corte 20 triângulos de presunto (para as orelhas).

Corte as azeitonas em círculos (pupila dos olhos).

Passa a pasta reservada em 10 círculos de pão e reserve.

Com os outros 10 círculos, "cole" com o requeijão as orelhas de presunto na parte superior do pão.

Com o cravo, espete o círculo no meio do pão e faça o focinho, use 2 cravos.

Coloque o resto do requeijão em um saco de confeiteiro e faça 2 bolas para o olho(se não possuir saco de confeiteiro use um saco limpo e faça um pequeno furo).

"Cole" a azeitona no meio do círculo dos olhos, para a pupila.

Junte a parte reservada com o recheio.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36641-porquinhos-saborosos.html>