

RAP 10 DA BIJUCA

INGREDIENTES

4 discos de Rap 10
50 g de queijo minas ou muçarela picado
50 g de presunto picado
50 g de linguiça calabresa picada
1/2 tomate picado
orégano ou majoricão a gosto
azeite a gosto
sal se desejar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.
Pegue os discos de Rap 10 e coloque o recheio na metade.
Dobre em dois, vai ficar parecendo um leque.
Coloque em um tabuleiro coberto com papel alumínio para não grudar.
Leve ao forno a 200°C por 10 minutos ou até ficar crocante.
Seguindo o mesmo modo de montar os rap, você também pode fazer com recheios doces.
Exemplo: banana com chocolate, morango com chocolate, geleias, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40175-rap-10-da-bijuca.html>