

RAP 10 DA BIJUÇA

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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