

# CESTINHAS DE CREAM CHEESE E DAMASCO DA ABIMA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:  
1/2 xícara de chá de muçarela ralada  
1/2 xícara de chá dequeijo tipo parmesão ralado  
1/2 xícara de chá de queijo provolone ralado  
200 g de cream cheese  
1/2 xícara de chá de damasco em cubos pequenos

### COBERTURA:

Cobertura:  
Xerem de castanhas de caju  
25 castanhas de caju para decorar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:  
Misture bem todos os ingredientes, faça 25 bolinhas e passe pela castanha moída. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:  
Com auxílio de um rolo, abra as fatias de pão em espessura fina e corte em quadrados ou a gosto.  
Forre as formas com o pão, coloque uma bolinha de recheio e uma castanha e leve ao forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40429-cestinhos-de-cream-cheese-e-damasco-da-abima.html>