

CESTINHAS DE CREAM CHEESE E DAMASCO DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de chá de muçarela ralada

1/2 xícara de chá de queijo 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-cestinhas-de-cream-cheese-e-damasco-da-abima.html>