

CANAPÉS DE BRIE DA ABIMA!

INGREDIENTES

10 fatias de rap10 ou pão industrializado ao seu gosto

250 g de queijo brie cortado em cubos pequenos

Mel

100 g de amêndoas em lascas e torradas

Formas pequenas no formato desejado para montar

Para servir: Mel a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os discos de rap10 no formato desejado e forre as formas com o pão. Disponha o queijo brie e salpique com as amêndoas. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 10 minutos para que a massa fique crocante. Retire do forno e sirva quente, com um fio de mel.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40795-canapes-de-brie-da-abima.html>