SANDUÍCHE DE FESTA DA KK

INGREDIENTES

2 pacotes de pao de forma (tirar as cascas)

1 cenoura ralada

2 beterrabas pequenas cozidas ao dente e raladas

1 lata de atum temperado

4 colheres de sopa de maionese

4 colheres de sopa de creme de leite sem soro

azeite e sal a gosto

batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

Separe tres pratos, em cada um deles coloque uma colher de maionese e uma colher de creme de leite. Acrescente, no primeiro prato a cenoura, no segundo a beterraba e no terceiro o atum. Faça um creme com cada um deles (separado) tempere com azeite e sal. Reserve. Forre o fundo e lateral de uma forma com uma camada de pao, disponha o creme de cenoura, outra camada de pao, creme de atum, mais uma camada de pao, creme de beterraba, finalizando com o pao. Deixe na geladeira por 4 horas, depois desenforme. Misture o restante da maionese e creme de leite e passe no sanduiche, coloque a batata palha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50226-sanduiche-de-festa-da-kk.html