

BOLA DE QUEIJO PARA APERITIVO

INGREDIENTES

2 pacotes de Philadelphia Cream Cheese

1/2 pimentão verde cortado em pedacinhos

1/2 lata de abacaxi em caldas, espremido o caldo e moidas (pode ser abacaxi fresco, mas somente 3 fatias bem moidas)

2 colheres de sopa de cebolas desidratada (ou 1 colher de sopa de cebola fresca)

2 xícaras de nozes picadas pequenas

MODO DE PREPARO

Tire o Cream cheese da geladeira e deixe amolecer um pouquinho, adicione todos os ingredientes, menos 1 xícara de nozes.

Bata com batedeira ou à mão até que tudo esteja bem misturado.

Faca uma bola com a massa e enrole nas nozes que sobraram.

Enrole a bola em papel alumínio e poe no freezer de um dia para outro.

No dia seguinte tire do freezer cedo e deixe na geladeira até servir. Sirva com bolachinhas ou fatias bem fininhas de pão para coquetel.

Deliciosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51075-bola-de-queijo-para-aperitivo.html>