

COPINHOS INDIANOS

INGREDIENTES

2 pães tipo francês

4 colheres sopa de cream cheese

1 colher de chá de Curry

300 g de mortadela de frango cortada em fatias

1 maçã verde

MODO DE PREPARO

Corte o pão francês ao meio, no sentido diagonal e retire o miolo de cada uma das metades.

Em uma vasilha, misture o cream cheese e o curry e espalhe nas 2 metades do pão.

Corte as fatias de mortadela ao meio e enrole-as, formando 12 cones. Em cada metade de pão coloque 3 cones.

Corte as maçãs ao meio, retire as sementes e fatie finamente. Arrume as fatias de maçã em forma de leque entre os cones de mortadela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52503-copinhos-indianos.html>