

SANDUÍCHE CROCANTE

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de maionese
12 fatias de pão de forma
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
150 g de presunto
100 g de queijo prato
3 colheres (sopa) de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Unte um refratário médio com 1 colher (chá) de maionese e arrume no fundo com 6 fatias do pão de forma.

Num liquidificador bata o restante da maionese, os ovos e o leite.

Umedea as fatias do pão do refratário com um pouco da mistura batida. Recheie intercalando fatias de presunto e queijo. Cubra com o restante do pão sobre o recheio, formando 6 sanduíches.

Regue o restante da mistura batida e finalize com queijo parmesão. Leve ao forno preaquecido à temperatura média (180°C) para assar os sanduíches e gratinar a cobertura crocante.

Obs.: Os sanduíches podem ser preparados com antecedência, e mantidos na geladeira até o momento de servir.

Se preferir, preparar apenas 2 sanduíches, bata 1 ovo, 2 colheres (sopa) de maionese e meia xícara (chá) de leite.

Se quiser, prepare os sanduíches com outros recheios de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54972-sanduiche-crocante.html>