



Canapés de pêssego em calda

Ingredientes (para 1 porção)

- 2 fatias de pão de forma sem casca
- 1 pêssego em calda
- 40 g de cream cheese desnatado
- Ervas de Provence

Preparo

1. Em uma frigideira, tostar as fatias de pão. Deixar esfriar e cortar em porções.
2. Escorrer bem o pêssego e cortar em cubinhos.
3. Misturar o cream cheese com as ervas de Provence.
4. Espalhar o queijo com ervas nas porções de pão torrado e dispor os cubinhos de pêssego por cima.

Recomendações

Recomenda-se escorrer muito bem o pêssego em calda.
Se desejar, substitua as Ervas de Provence por folhas de hortelã picadas.