

Pinguins Finger Food



Ingredientes:

- 18 azeitonas grandes sem caroco;
- 18 azeitonas pequenas sem caroco;
- 1 cenoura;
- 125 gramas de cream cheese;
- sal, pimenta, ervas a gosto.



1. Tempere o cream cheese a gosto;
2. Corte a cenoura em rodelaas;

3. Corte um pedaco da cenoura igual a foto, e reserve, sera o bico do pinguim..



4. Faca um corte na azeitona grande:



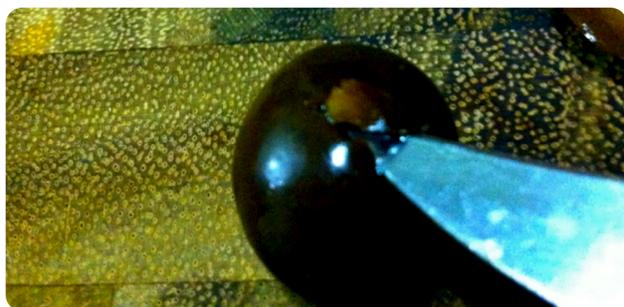
5. E a preencha com o cream cheese! Eu tenho esse aparelho proprio, mas se vc nao tem, use um saquinho duro fazendo um corte em uma das extremidades.



6. Com um palito de dente, espete a cenoura e a azeitona grande recheada;



7. Na azeitona pequena, faça uma pequena abertura e encaixe o “bico” de cenoura:



Esta pronto!!!

