



Trio de dips Cheddar

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

Cheddar Picante:

- 500 g de Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez
- 1 colher (sopa) de páprica picante
- 1 colher (chá) de pimenta caiena em pó
- 180 ml de leite

Cheddar Aromático:

- 500 g de Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez
- 2 colheres (sopa) de sementes de funcho
- 180 ml de leite

Cheddar com Vinho e Ervas:

- 500 g de Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez
- 150 ml de vinho branco seco
- 5 ramos de tomilho fresco (folhas)

Modo de Preparo

Distribua o Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez em temperatura ambiente em três recipientes. Adicione os líquidos aos poucos: leite para o picante e para o

cheddar aromático e vinho para o de vinho e ervas, misturando sem parar.

Coloque o restante dos temperos e, com o auxílio de uma espátula, misture até obter um creme homogêneo.

Distribua em potes e conserve em geladeira até o momento de servir.

Sirva com casquinhas de pizza ou grissinis.

Dicas: Na hora de proporcionar o cheddar, corte a bisnaga com uma abertura de 1,5 cm.

Assim, o manuseio será mais prático.

Caso opte por armazenar, cubra os dips com filme plástico em contato direto com a superfície dos cremes para não formar película.