



INGREDIENTES:

1 CAIXA (200G) DE CREAM CHEESE.

E PARA A GELÉIA:

3 PIMENTÕES GRANDES, 1 COPO (200ML) DE AÇÚCAR E 1 COPO (200ML) DE VINAGRE.

TIRE A SEMENTE (MIOLO) DOS PIMENTÕES. PARTA-OS EM PEDAÇOS PEQUENOS E BATA NO LIQUIDIFICADOR COM O AÇÚCAR E O VINAGRE ATÉ TRITURAR BEM.



LEVE AO FOGO...

... ATÉ O PONTO DE GELEIA (ATÉ SE DESPRENDER DA PANELA)

COLOQUE O CREAM CHEESE EM UM RECIPIENTE E JOGUE A GELEIA SOBRE ELE. SIRVA COM TORRADINHAS.