

TENDER MASTERCHEF DE NATAL

INGREDIENTES

1 tender

orégano

2 barbecue (180 g)

manteiga

1 bacon médio

MODO DE PREPARO

Unte o tabuleiro de bolo com manteiga, corte o tender a francesa (só por cima)

Encaixe as tiras de bacon nos encontros do corte do tender, coloque o tender no tabuleiro untado, aqueça o forno por 5 minutos a 200° C

Prepare o molho separado, coloque em uma panela

Doure os cubos de bacon, depois coloque água filtrada até o meio da panela e coloque os 2 barbecues

Depois que o tender estiver aquecido, coloque em um pirex e despeje o molho por cima do tender até preencher o pirex e é só aproveitar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2563-tender-masterchef-de-natal.html>