



# RECEITAS DA FIA

## Rocambole de Pão de Forma

[www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-pao-de-forma](http://www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-pao-de-forma)

Essa deliciosa receita serve muito bem em qualquer hora do dia, além de fácil de fazer fica super gostoso e a criançada vai adorar! Anote aí.

Rocambole de Pão de Forma

 35 min

 2 porções

### Ingredientes

- 6 [pães de forma](#)
- 80 g de [cream cheese](#)
- 150 g de [mussarela](#)
- 1 colher (chá) de [mostarda](#)
- 2 colheres (chá) de [milho-verde](#)
- 1/2 xícara (chá) de [cenoura](#) ralada
- 2 colheres (chá) de [uva-passa](#)
- [salsinha](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Comece cortando os pães e retirando as cascas de todos eles
2. Apoiado em uma tábua, organize eles em uma fileira de dois
3. Com o auxílio de um rolo, amasse os pães já organizados
4. Passe o cream cheese e junte a mussarela, a mostarda, o milho, a cenoura e a uva-passa
5. Enrole com cuidado e leve para uma forma
6. Asse a 180° C por 15 minutos
7. Retire do forno e finalize com salsinha a gosto

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)