



## *Crostini Gratinado de Maionese Kewpie*

*Crocante, dourado e cheio de sabor*

### **Ingredientes:**

- Massa fina de farinha ou de tapioca
- Maionese Kewpie (para pincelar)
- Raspas de limão-siciliano
- Ervas frescas a gosto (como tomilho, salsinha ou manjericão)

### **Modo de preparo:**

- Abra uma massa fina de farinha ou tapioca, formando pequenos discos ou retângulos.
- Pincele uma camada de Maionese Kewpie sobre a superfície da massa.
- Leve ao forno preaquecido a 200 °C até dourar levemente e ficar crocante.
- Finalize com raspas de limão-siciliano e ervas frescas.

### **Para fazer em família:**

Transforme o preparo em um mini ateliê de crostinis! Cada criança cria o seu crostini personalizado