



Antepasto de Brie Cremíssimo, castanhas, sementes e ervas

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Crosta de castanhas, sementes e ervas:

- ¼ xícara (chá) ou 35 gramas de semente de girassol
- ¼ xícara (chá) ou 30 gramas de semente de abóbora
- ¼ xícara (chá) ou 18 gramas de amêndoa laminada
- ¼ xícara (chá) ou 25 gramas de nozes picadas
- 2 colheres (sopa) ou 15 gramas de linhaça
- 1 colher (sopa) ou 15 gramas de chia
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 1 colher (sopa) ou 18 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- Sal a gosto

Finalização:

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- Torradinhas a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

Crosta de castanhas, sementes e ervas:

- Em uma assadeira pequena, coloque todos os ingredientes e leve-os ao forno preaquecido a 170°C por 10 minutos ou até que estejam levemente dourados.

- Deixe esfriar e corte em pedaços rústicos, formando uma farofa grossa.

- Reserve.

Finalização:

- Pique o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em pedaços pequenos, coloque no processador e triture formando uma pasta.

- Retire do processador e modele com as mãos formando um cilindro.

- Passe na crosta de castanhas, sementes e ervas, cobrindo toda a superfície.

- Leve para gelar para firmar por pelo menos 20 minutos e sirva em seguida com as torradinhas.