



Bomb cheese com mix de Queijos e tomatinho confitado

Tempo de Preparo:

🕒 01:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- ½ xícara de Queijo Suíço Tirolez ralado
- ½ xícara de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- ½ xícara de Queijo Azul Tirolez picado

Para a massa:

- ½ xícara de leite
- ½ sachet de fermento biológico seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ovo + 1 gema (para pincelar)
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Manteiga Sem Sal Tirolez para untar
- 1 xícara de tomate cereja cortado ao meio
- 1 maço de manjeriço
- Azeite de oliva extra virgem a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C. Para a massa, junte em uma tigela o leite com o açúcar e o fermento. Misture. Acrescente o ovo e, em

seguida, a farinha de trigo.

Coloque uma pitada de sal e sove até a massa ficar bem lisa. Volte para a tigela, cubra com um pano e deixe fermentar por 1h.

Depois de descansar, corte a massa em pedaço e recheie cada um com os queijos, fazendo bolinhas.

Unte uma forma de furo no meio com a Manteiga Sem Sal Tirolez e coloque as massas recheadas, preenchendo toda a volta.

Pincele os pãezinhos com a gema diluída em um pouco de água e leve para assar por 20 minutos, aproximadamente. Enquanto isso, refogue os tomates-cereja na frigideira com um fio de azeite.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e manjericão. Depois de prontos, sirva imediatamente acompanhado dos tomatinhos.