



Brioche com Queijo Minas e geleias

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:50

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 1 brioche grande de padaria (500 g)
 - 1 Queijo Minas Frescal Tirolez (500 g)
- Geleia de morango com pimenta:
- 2 bandejas de morango em cubinhos (400 g)
 - 3 pimentas-dedo-de-moça bem picadinhas, sem semente (36g)
 - $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar (135 g)
- Geleia de amora com cachaça:
- 1 pote de geleia de amora (310 g)
 - $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cachaça envelhecida (preferencialmente de alambique) (100 ml)
- Geleia de goiaba com hortelã:
- 4 embalagens de polpa de goiaba (400 g)
 - 1 xícara (chá) de açúcar (180 g)
 - $\frac{1}{2}$ maço de hortelã picado

Modo de Preparo

Corte o Queijo Minas Frescal Tirolez em fatias de 1 cm e, em seguida, em quadradinhos um pouco menores que as bases.

Disponha um pedaço de queijo sobre cada fatia de brioche e reserve.

Geleia de morango: Leve os ingredientes ao fogo, mexendo constantemente, por cerca de 30 minutos ou até que a calda esteja em ponto de geleia (coloque um pouco de calda em um pires e pressione uma pequena porção entre o polegar e o indicador.

Quando, ao separar os dedos, formar uma calda fina, a geleia está no ponto.

Geleia de amora: Leve os ingredientes ao fogo e cozinhe por 10 minutos ou até ficar novamente em ponto de geleia.

Geleia de goiaba: Leve a polpa e o açúcar ao fogo, mexendo constantemente, por 20 minutos, ou até atingir o ponto de geleia. Adicione a hortelã picada, mexa bem e desligue o fogo.

Aproximadamente 10 minutos antes de servir, leve as fatias de brioche ao forno preaquecido a 180°C até que o queijo fique levemente derretido. Retire do forno e sirva em seguida, com as geleias.