



Cestinhas de massa crocante com Brie e figos frescos assados

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍷 6 Porções

Ingredientes

- ½ pacote de massa Philo
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 130 g de Queijo Brie Tirolez
- 2 unidades de figos frescos
- 1 colher (chá) de açúcar mascavo
- Redução de balsâmico a gosto
- Alecrim fresco para decorar

Modo de Preparo

Intercale as folhas de massa Philo, pincelando Manteiga Sem Sal Tirolez entre as camadas.

Corte em 6 quadrados e coloque em forminhas de cupcake, fazendo pequenas tortinhas.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até dourar.

Corte o Queijo Brie Tirolez em cubos e recheie as tortinhas. Em uma tigela, coloque os figos cortados em 4 e acrescente o açúcar mascavo.

Misture e coloque cada $\frac{1}{4}$ do figo nas cestinhas. Volte ao forno por mais 5 minutos ou até derreter o Brie. Sirva imediatamente com a redução de balsâmico por cima e decore com o alecrim.